

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предприятие (организация) работодателя: ООО «Весна», магазин «Ярмарка»  
зам. директора Р. Г. Рахимова

Профессия 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Квалификация базовой подготовки: продавец непродовольственных товаров,  
продавец продовольственных товаров, контролер-кассир.

Нормативный срок освоения:

— 10 месяцев (на базе среднего общего образования).

Автор – разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

### **Заключение:**

1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии сферы обслуживания и торговли с учетом потребности экономики Республики Башкортостан;

2. Содержание охватывает все виды профессиональной деятельности продавца, контролера-кассира;

3. Содержание направлено на формирование:

• **следующих общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

•следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

**ВЫВОД:** фонды оценочных средств соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.

Рахимова Р. Г.

М.П.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предприятие (организация) работодателя: ИП Захарова , кафе «Ешь-ка» г. Салават,  
РБ

Профессия 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Квалификация базовой подготовки: продавец непродовольственных товаров,  
продавец продовольственных товаров, контролер-кассир.

Нормативный срок освоения:

— 10 месяцев (на базе среднего общего образования).

Автор – разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в го-  
роде Салават Республики Башкортостан.

### **Заключение:**

1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в разви-  
тии сферы обслуживания и торговли с учетом потребности экономики Республики  
Башкортостан;

2. Содержание охватывает все виды профессиональной деятельности про-  
давца, контролера-кассира;

3. Содержание направлено на формирование:

• **следующих общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, прояв-  
лять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её  
достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый  
контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за  
результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выпол-  
нения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профес-  
сиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,  
клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими  
санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  
профессиональных знаний (для юношей).

•следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

**ВЫВОД:** фонды оценочных средств соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.



Захарова Г. А.

М.П.



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

**КОМПЛЕКТ**  
**контрольно-оценочных средств по**  
**профессиональному модулю**

**ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по  
профессии СПО38.01.02 Продавец, контролер кассир

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК

Салмиярова Л. М.

Протокол № 1

28 августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заведующий учебной частью

*Воронкова* Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал в г. Салават

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Алтынбаева Эльвира Ахатовна

Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна

Мастер производственного обучения Слободянюк Любовь Васильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.
2. Результаты освоения модуля студентами, подлежащие проверке.
3. Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по МДК.01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.
4. Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной и производственной практике.
5. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного).

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа непродовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/ не освоен» и выставления оценки, а так же служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной практики;
- 12 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

### 1. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01. 01 Розничная торговля непродовольственными товарами	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров.

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием
	Правильность определения сохранности транспортной тары, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией
	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров в соответствии с классификатором ОК – 005 ОКП
	Правильность распознавания ассортимента и товароведной характеристики непродовольственных товаров
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией
	Правильность распознавания дефектов непродовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	Соблюдение правил организации рабочего места по подготовке товаров к продаже с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил
	Соблюдение последовательности выполнения технологических операций по подготовке товара к продаже с учетом Постановления №55 от 19 января 1998г
	Обоснованность выбора применяемых методов размещения и выкладки товаров в соответствии с требованиями товарной классификации, товарного соседства и мерчендайзинга, защиты товаров от хищений
	Правильность оформления ценника с учетом Постановления №55 от 19 января 1998 г;
	Использование элементов творчества и новизны при оформлении витрин;
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований охраны труда при обслуживании покупателей в соответствии с СП 2.3.6.1066-01
	Соблюдение последовательности операций по обслуживанию покупателя в соответствии со стандартами обслуживания и правилами продажи отдельных групп товаров
	Полнота и точность консультирования потребителя о качестве, потребительских свойствах и безопасной эксплуатации товаров, в соответствии с маркировкой, сопроводительными и эксплуатационными документами, законом о защите прав потребителей
	Соблюдение правил оформления гарантийных талонов и товарных чеков
ПК 1.4.	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в

Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	торговом предприятии
	Верность и точность составления товарного отчета
	Соблюдение правильности заполнения документов при проведении инвентаризации согласно инструкции
	Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и безопасности покупателей
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Определение цели и порядка работы.</p> <p>Использование в работе полученных ранее знаний и умений.</p> <p>Рациональное распределение времени при выполнении работ.</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Терпимость к другим мнениям и позициям.</p> <p>Оказание помощи участникам команды.</p> <p>Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.</p> <p>Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.</p>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<p>Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин</p> <p>Добросовестное выполнение заданий по производственной практике</p>

### 3. Типовые задания для оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной практике.

#### Вариант 1. (Обувные товары)

##### Проверяемые результаты:

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Установите соответствие образца кожаной обуви по их существенным признакам (приложение образца обуви)
2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества обуви.
3. Дайте характеристику потребительских свойств кожаной обуви.
4. Расшифруйте маркировку (приложение маркировки) и составьте перечень правил обращения с обувью и советов по уходу за ней.
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения обуви (способ обслуживания «через прилавок»).

##### Критерии оценки:

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам  
У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ  
У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.  
У.4; 3.3 Точность чтения маркировки  
У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.

#### Вариант 2. (Швейные товары)

##### Проверяемые результаты:

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Из предложенных образцов товаров ( натуральные образцы) укажите изделие, относящееся к швейным товарам (идентифицируйте); опишите существенные признаки, выбранного образца.
2. Укажите на основании Гост 12566 -89, по каким показателям устанавливают сорт изделия и количество допускаемых дефектов.
3. Опишите, как помочь покупателю в определении необходимого размера головного убора.
4. Расшифруйте маркировку (образец маркировки).
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения швейных товаров.

##### Критерии оценки:

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам  
У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ  
У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.  
У.4; 3.3 Точность чтения маркировки  
У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.

#### Вариант 3. (Металлохозяйственные товары)

##### Проверяемые результаты:

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4,6**

1. Определите группу товаров (идентифицируйте), из предложенных образцов опишите их существенные признаки.
2. Перечислите обязательные требования к качеству металлической посуды, в соответствии с Гост 24788, 27002, 24320, ответ обоснуйте.
3. Дайте сравнительную характеристику алюминиевой и чугунной посуде.
4. Нарисуйте и расшифруйте знаки, наносимые на маркировку металлической посуды.
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения  
Металло-хозяйственных товаров. Опишите алгоритм подготовки электронных весов к взвешиванию гвоздей, алгоритм программирования цены на гвозди.

##### Критерии оценки:

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам  
У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ 24788; 27002; 24320.  
У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.  
У.4; 3.3 Точность чтения маркировки  
У.5; 3.4; 3.6 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.  
Правильность подготовки электронных весов к взвешиванию. Соблюдение алгоритма программирования цены на гвозди.

#### **Вариант 4. (Парфюмерно – косметические товары)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Установите соответствие образца (идентифицируйте) декоративной косметики их существенным признакам (образцы парфюмерно-косметических товаров).
2. Опишите методику осмотра парфюмерных товаров для проверки качества органолептическим методом по ГОСТ 51391 - 99.
3. Дайте консультацию относительно обмена и возврата парфюмерно –косметических товаров. Ответ обоснуйте.
4. Нарисуйте и расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на картонные коробки с парфюмерией.
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения металлохозяйственных товаров «самообслуживание»).

##### **Критерии оценки:**

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам в соответствии с ГОСТ
- У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ
- У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара требованиям ГОСТ «Информация для потребителей».
- У.4; 3.3 Точность чтения маркировки
- У.5; 3.4 Соответствие выбора торговой мебели для выкладки методу продажи, товарной группе.

#### **Вариант 5. (Силикатные товары)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Определите группу товаров (идентифицируйте), из предложенных образцов , опишите их существенные признаки.
2. Перечислите дефекты внешнего вида керамических изделий, на основании ГОСТ 28930 -89, укажите недопустимые дефекты.
3. Дайте сравнительную характеристику фарфору и фаянсу.
4. Нарисуйте и расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на транспортную тару стеклоизделий.
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения силикатных товаров (способ обслуживания «через прилавок»).

##### **6. Критерии оценки:**

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам
- У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ
- У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.
- У.4; 3.3 Точность чтения маркировки
- У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.

#### **Вариант 6. (Пластмассы)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Определите группу товаров (идентифицируйте), из предложенных образцов , опишите их существенные признаки.
2. Назовите и охарактеризуйте основной показатель при оценке качества пищевой посуды из пластмасс.
3. Дайте характеристику поропластам и пенопластам, назовите их применение.
4. Расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на маркировку изделий из пластмасс (образец маркировки),назовите документ для удостоверения безвредности пластмасс.
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения изделий из пластмасс (способ обслуживания «самообслуживания»).

##### **6. Критерии оценки:**

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам.

У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ

У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.

У.4; 3.3 Точность чтения маркировки

У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания

#### **Вариант 7. (Текстильная галантерея)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Определите группу товаров (идентифицируйте), из предложенных образцов, опишите их существенные признаки.

2. Назовите и охарактеризуйте основной показатель при оценке качества текстильной галантереи.

3. Дайте характеристику изделиям для шитья и рукоделия, назовите их применение.

4. Расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на маркировку изделий (образец маркировки), назовите документ для удостоверения безвредности изделий.

5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения текстильной галантереи. (способ обслуживания «самообслуживания»).

##### **6. Критерии оценки:**

У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам.

У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ

У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.

У.4; 3.3 Точность чтения маркировки

У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания

#### **Вариант 8. (Игрушки)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Определите группу товаров по педагогическому назначению (идентифицируйте), из предложенных образцов, опишите их существенные признаки.

2. Назовите и охарактеризуйте основной показатель при оценке качества игрушек.

3. Дайте характеристику резиновым игрушкам, назовите их применение.

4. Расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на маркировку игрушек (образец маркировки), назовите документ для удостоверения безвредности игрушек.

5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения игрушек. (способ обслуживания «традиционный»).

##### **6. Критерии оценки:**

У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам.

У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ

У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.

У.4; 3.3 Точность чтения маркировки

У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.

#### **Вариант 9. (Головные уборы)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Определите группу товаров (идентифицируйте), из предложенных образцов, опишите их существенные признаки.

2. Перечислите дефекты внешнего вида головных уборов, на основании ГОСТ 28930 -89, укажите недопустимые дефекты.

3. Дайте сравнительную характеристику кепок и каскетки.

4. Нарисуйте и расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на маркировку головных уборов.

5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения головных уборов (способ обслуживания «через прилавок»).

##### **6. Критерии оценки:**

У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам

У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ

У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.

У.4; 3.3 Точность чтения маркировки

У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.

#### **Вариант 10. (Школьно-письменные товары)**

##### **Проверяемые результаты:**

**Умения: 1,2,3,4,5**

**Знания 1,2,3,4**

1. Определите группу товаров (идентифицируйте), из предложенных образцов, опишите их существенные признаки.
2. Перечислите дефекты внешнего вида школьно-письменных товаров на основании ГОСТ 28930 -89, укажите недопустимые дефекты.
3. Дайте сравнительную характеристику письменным и канцелярским товарам.
4. Нарисуйте и расшифруйте манипуляционные знаки, наносимые на маркировку школьно-письменных товаров.
5. Перечислите мебель для выкладки, продажи и хранения школьно-письменных товаров (способ обслуживания «через прилавок»).

##### **6. Критерии оценки:**

- У.1; 3.2 Установлено соответствие образца товара их существенным признакам  
У.2; 3.3 Точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ  
У.3; 3.1 Соответствие консультации о потребительских свойствах товара.  
У.4; 3.3 Точность чтения маркировки  
У.5; 3.4 Соответствие торговой мебели способу обслуживания.

#### **4. ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА И УМЕНИЙ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.**

##### **4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.**

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной практике, осуществляется на основании результатов дифференцированного зачета, где проводится экспертное оценивание выполненного задания. Задание носит практико-ориентированный характер и предусматривает последовательную проверку освоения отдельной или нескольких ПК, входящих в состав вида профессиональной деятельности профессионального модуля ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров.

Задания выполняются в учебно-производственном предприятии, где организованы рабочие места продавца непродовольственных товаров, которые оснащены торговым оборудованием и инвентарем. Задания выполняются в реальных условиях профессиональной деятельности продавца и предполагают проверку готовности к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**

Дифференцированный зачет проводится по подгруппам в количестве 12 человек. Количество вариантов заданий для аттестующих – каждому 1/12.

Каждый вариант состоит из 3 практико-ориентированных заданий разных уровней сложности.

##### **ЗАДАНИЕ №1.**

Подготовка к продаже непродовольственных товаров

##### **ЗАДАНИЕ №2.**

Размещение и выкладка непродовольственных товаров

##### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслуживание покупателей

##### **5.1. Комплект заданий для аттестующихся.**

Приложение 2 (Варианты заданий)

##### **ВАРИАНТ №1**

##### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент х/б и льняных тканей.**
3. **Произведите подготовку и выкладку х/б и льняных тканей.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на текстильные и штучные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить х/б и льняные ткани к продаже.  
а) распаковать, рассортировать по видам волокна, наименованиям;

- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку х/б и льняных тканей:

- а) сгруппировать по роду волокна, виду ткани, назначению, расцветке, цене;
- б) уложить ровными стопками, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) проконсультировать о свойствах и назначении, дать консультацию о х/б и льняных тканях;
- б) произвести отмеривание тканей, используя инвентарь для отмеривания, соблюдая правила отмеривания;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №2**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент верхней мужской и женской одежды.**
3. **Произведите подготовку и выкладку верхней мужской и женской одежды.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на верхнюю мужскую и женскую одежду, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_**

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить верхнюю мужскую и женскую одежду к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) очистить, отутюжить;
  - в) проверить качество, устранить мелкие дефекты;
  - г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку верхней мужской и женской одежды:

- а) сгруппировать по видам, размерам, ростам, фасонам, расцветкам;
- б) вывесить в торговом зале, используя торговое оборудование, указатели размеров;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) определить размер одежды, используя мягкий метр, оказать помощь в примерке изделия;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №3**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент швейных головных уборов.**
3. **Произведите подготовку и выкладку швейных головных уборов.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на швейные головные уборы, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**

6. **Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_**

---

**ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить швейные головные уборы к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) очистить, придать форму, отутюжить;
- в) проверить качество, устранить мелкие дефекты;
- г) проверить наличие маркировки.

**ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку швейных головных уборов:

- а) сгруппировать по видам, размерам, фасонам;
- б) разместить на торговом оборудовании с указателями размеров;
- в) оформить ценник.

**ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) определить размер головного убора, используя мягкий метр, оказать помощь в примерке изделия;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

**ВАРИАНТ №4**

**ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент верхних трикотажных товаров.**
3. **Произведите подготовку и выкладку верхних трикотажных товаров.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на верхние трикотажные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_**

---

**ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить верхние трикотажные товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) очистить, прогладить, облагородить;
- в) проверить качество, устранить дефекты допускаемые стандартом;
- г) проверить наличие маркировки.

**ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку верхних трикотажных изделий:

- а) сгруппировать по видам, размерам, фасонам;
- б) разместить на торговом оборудовании с указанием размеров;
- в) оформить ценник.

**ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) определить размер, используя мягкий метр, оказать помощь в примерке изделия;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

## **ВАРИАНТ №5**

### **ИНСТРУКЦИЯ:**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Идентифицируйте ассортимент обувных товаров.**
- 3. Произведите подготовку и выкладку обувных товаров.**
- 4. Обслужите покупателя.**
- 5. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на обувные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
- 6. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить обувные товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) провести внешний осмотр, почистить, зашнуровать;
  - в) проверить качество, устранить мелкие недостатки;
  - г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку обувных товаров:

- а) сгруппировать по видам, размерам, фасонам;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении, правилах ухода;
- б) определить размер по метрической системе, оказать помощь в подборе и примерке обуви;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

## **ВАРИАНТ №6**

### **ИНСТРУКЦИЯ:**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Идентифицируйте ассортимент галантерейных (текстильных) товаров.**
- 3. Произведите подготовку и выкладку галантерейных (текстильных) товаров.**
- 4. Обслужите покупателя.**
- 5. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на галантерейные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
- 6. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить галантерейные (текстильные) товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) провести внешний осмотр, прогладить;
  - в) проверить качество;
  - г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку галантерейных (текстильных) товаров:

- а) сгруппировать по видам, размерам, расцветкам;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о назначении;

- б) произвести отмеривание, используя инвентарь для отмеривания;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### **ВАРИАНТ №7**

##### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент парфюмерных товаров.**
3. **Произведите подготовку и выкладку парфюмерных товаров.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на парфюмерно-косметические товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить парфюмерные товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) провести тщательный осмотр, очистить, облагородить;
  - в) проверить качество;
  - г) проверить наличие маркировки.

##### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку парфюмерных товаров:

- а) сгруппировать по видам, наименованиям, запаху, объему;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

##### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) оказать помощь при выборе парфюмерных товаров;
- в) упаковать парфюмерный товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### **ВАРИАНТ №8**

##### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент косметических товаров.**
3. **Произведите подготовку и выкладку косметических товаров.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на парфюмерно-косметические товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить косметические товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) произвести тщательный осмотр, очистить;
  - в) проверить качество;
  - г) проверить наличие маркировки.

##### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку косметических товаров:

- а) сгруппировать по видам, наименованиям, назначению;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) оказать помощь при выборе косметических товаров;
- в) упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №9**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент керамических товаров.**
3. **Произведите подготовку и выкладку керамических товаров.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на посудо-хозяйственные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить керамические товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям, сырью;
- б) произвести осмотр, очистить;
- в) проверить качество, комплектность;
- г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку керамических товаров:

- а) сгруппировать по видам, назначению объему;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) оказать помощь при выборе керамических товаров;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №10**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент стеклянных товаров.**
3. **Произведите подготовку и выкладку стеклянных товаров.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на посудо-хозяйственные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить стеклянные товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) произвести осмотр, очистить;
- в) проверить качество, комплектность;

г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку стеклянных товаров:

- а) сгруппировать по видам, назначению;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) оказать помощь при выборе стеклянных товаров;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №11**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент металлических товаров.**
3. **Произведите подготовку и выкладку металлических товаров.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на посудно-хозяйственные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить металлические товары к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) произвести осмотр, очистить;
- в) проверить качество, комплектность;
- г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку металлических товаров:

- а) сгруппировать по видам, назначению;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) оказать помощь при выборе металлической посуды (кастрюли, сковороды);
- в) упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №12**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. **Внимательно прочитайте задание.**
2. **Идентифицируйте ассортимент игрушек.**
3. **Произведите подготовку и выкладку игрушек.**
4. **Обслужите покупателя.**
5. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом на игрушки, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
6. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец непродовольственных товаров. Вам необходимо подготовить игрушки к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям, сырью, педагогическому назначению;
- б) произвести осмотр, очистить, облагородить;
  - в) проверить качество, комплектность, устранить мелкие дефекты, проверить в действии;
  - г) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку игрушек:

- а) сгруппировать по видам, сырью, педагогическому назначению, возрасту;
- б) разместить на торговом оборудовании;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) дать консультацию о свойствах и назначении;
- б) оказать помощь при выборе игрушки, учитывая индивидуальные особенности и возраст ребенка;
- в) упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ АТТЕСТАЦИОННОГО ЗАДАНИЯ**

#### **• Форма оценки:**

Оценка процесса и продукта практической деятельности продажи непродовольственных товаров в реальной ситуации.

#### **• Методы оценки:**

Задания 1,2, 3 – формализованное наблюдение и устное обоснование.

Задание 2(3) – сопоставление с эталоном.

<b>Показатели оценки</b>	<b>Баллы</b>
<b><u>Задание №1. Подготовка товаров к продаже:</u></b>	
1. Распаковка, сортировка.	1 балл
2. Проверка качества.	1 балл
3. Проверка, расшифровка маркировки	1 балл
*Нарушение приемов подготовки товаров к продаже	-1 балл
<b><u>Задание №2. Выкладка непродовольственных товаров:</u></b>	
1. Группировка по видам, размерам, цвету, сырью.	1 балл
2. Размещение на торговом оборудовании, учитывая особенности ассортимента товаров.	1 балл
3. Оформление ценника.	1 балл
*Нарушение выкладки товаров	-1 балл
<b><u>Задание №3. Обслуживание покупателей.</u></b>	
1. Консультация о свойствах и назначении.	1 балл
2. Практические действия при обслуживании покупателя.	1 балл
3. Упаковка товаров, вручение покупки.	1 балл
*Нарушение процесса обслуживания	-1 балл
Соблюдение правил техники безопасности	1 балл
*Нарушение правил техники безопасности	-1 балл
Результат существенных операций	10 баллов

<b>Результат</b>	<b>9-10</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0-6</b>
<b>Оценка</b>	«5»	«4»	«3»	«н/а»



Прошнуровано и пронумеровано 18 листов

Заведующий филиалом ГБПОУ УЖКП и С ИФ Н.Ф. Чупина



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

**КОМПЛЕКТ**  
контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
**ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров**

по профессии СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих и  
служащих 38.01.02 Продавец, контролер кассир

**Учебная практика**

«РАССМОТРЕНО»:  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Президент МК

Салмиярова Л. М.

Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»:  
Заведующий учебной частью  
*Е. В. Воронкова* Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ.02 Продажа  
произвольственных товаров разработан в соответствии с «Требованиями к  
результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец,  
контролер кассир.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Чупина Нина Федоровна  
Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна  
Мастер производственного обучения Слободянюк Любовь Васильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.

6. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.
7. Результаты освоения модуля студентами, подлежащие проверке.
8. Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной практике.
9. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного).

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа продовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/не освоен» и служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- 26 вариантов контрольно-измерительных материалов для оценки теоретических знаний по МДК.02.01.Розничная торговля продовольственными товарами;
- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной и производственной практики;
- 26 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.02**

### **Продажа продовольственных товаров**

## **2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02. 01 Розничная торговля продовольственными товарами	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Обслуживание покупателей произведено в соответствии с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствии с нормативно-технической или сопроводительной документацией.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и информацию, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

### 3. ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА И УМЕНИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.

#### 3.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной практике, осуществляется на основании результатов дифференцированного зачета, где проводится экспертное оценивание выполненного задания. Задание носит практико-ориентированный характер и предусматривает последовательную проверку освоения отдельной или нескольких ПК, входящих в состав вида профессиональной деятельности профессионального модуля ПМ 02. Продажа продовольственных товаров.

Задания выполняются в учебно-производственном предприятии, где организованы рабочие места продавца продовольственных товаров, которые оснащены торговым оборудованием и инвентарем. Задания выполняются в реальных условиях профессиональной деятельности продавца и предполагают проверку готовности к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров.**

Дифференцированный зачет проводится по подгруппам в количестве 12 человек. Количество вариантов заданий для аттестующих – каждому 1/12.

Каждый вариант состоит из 3 практико-ориентированных заданий разных уровней сложности.

##### **ЗАДАНИЕ №1.**

Подготовка к продаже продовольственных товаров

##### **ЗАДАНИЕ №2.**

Размещение и выкладка продовольственных товаров

##### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслуживание покупателей

#### 4.1. Комплект заданий для аттестующихся.

Приложение 2 (Варианты заданий)

#### ВАРИАНТ №1

##### **ИНСТРУКЦИЯ:**

7. **Внимательно прочитайте задание.**
8. **Идентифицируйте ассортимент крупы, макаронных изделий.**
9. **Произведите подготовку и выкладку.**
10. **Обслужите покупателя.**
11. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
12. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить крупы и макаронные изделия к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

##### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

##### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### ВАРИАНТ №2

##### **ИНСТРУКЦИЯ:**

7. **Внимательно прочитайте задание.**

8. Идентифицируйте ассортимент муки и сахара.
9. Произведите подготовку и выкладку.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

#### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

#### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

#### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №3**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент молока и молочных товаров.
9. Произведите подготовку и выкладку.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

#### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

#### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

#### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

## ВАРИАНТ №4

### ИНСТРУКЦИЯ:

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент масложировых товаров.
9. Произведите подготовку и выкладку товаров.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

## ВАРИАНТ №5

### ИНСТРУКЦИЯ:

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
9. Произведите подготовку и выкладку.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### ВАРИАНТ №6

##### ИНСТРУКЦИЯ:

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент свежих овощей и плодов.
9. Произведите подготовку и выкладку товаров.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

##### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

##### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### ВАРИАНТ №7

##### ИНСТРУКЦИЯ:

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент яиц.
9. Произведите подготовку и выкладку.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

##### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

##### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;

в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### ВАРИАНТ №8

#### ИНСТРУКЦИЯ:

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент вкусовых товаров (чай, кофе).
9. Произведите подготовку и выкладку товаров.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

#### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

#### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

#### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) консультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### ВАРИАНТ №9

#### ИНСТРУКЦИЯ:

7. Внимательно прочитайте задание.
8. Идентифицируйте ассортимент кондитерских изделий.
9. Произведите подготовку и выкладку.
10. Обслужите покупателя.
11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

#### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

#### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

#### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) проконсультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### ВАРИАНТ №10

##### ИНСТРУКЦИЯ:

- 7. Внимательно прочитайте задание.
- 8. Идентифицируйте ассортимент рыбы и рыбных изделий.
- 9. Произведите подготовку и выкладку товаров.
- 10. Обслужите покупателя.
- 11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
- 12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

##### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

##### ЗАДАНИЕ №3.

Обслужить покупателя:

- а) проконсультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

#### ВАРИАНТ №11

##### ИНСТРУКЦИЯ:

- 7. Внимательно прочитайте задание.
- 8. Идентифицируйте ассортимент колбасных изделий.
- 9. Произведите подготовку и выкладку.
- 10. Обслужите покупателя.
- 11. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».
- 12. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

---

##### ЗАДАНИЕ №1.

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

##### ЗАДАНИЕ №2.

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) проконсультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

### **ВАРИАНТ №12**

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

7. **Внимательно прочитайте задание.**
8. **Идентифицируйте ассортимент мяса.**
9. **Произведите подготовку и выкладку.**
10. **Обслужите покупателя.**
11. **Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по Т.Б., стандартом, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».**
12. **Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_**

---

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы продавец продовольственных товаров. Вам необходимо подготовить товар к продаже.

- а) распаковать, рассортировать по видам, наименованиям;
- б) проверить качество;
- в) проверить наличие маркировки.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Произвести выкладку:

- а) сгруппировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене;
- б) выложить, используя торговые оборудования;
- в) оформить ценник.

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Обслужить покупателя:

- а) проконсультировать о свойствах и назначении, дать консультацию;
- б) произвести отбор;
- в) сложить, упаковать товар.

При подготовке товара к продаже, выкладке товара, обслуживании покупателя соблюдать правила Т.Б.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ АТТЕСТАЦИОННОГО ЗАДАНИЯ

### • Форма оценки:

Оценка процесса и продукта практической деятельности продаже и непродовольственных товаров в реальной ситуации.

### • Методы оценки:

Задания 1,2, 3 – формализованное наблюдение и устное обоснование.

Задание 2(3) – сопоставление с эталоном.

Показатели оценки	Баллы
<b>Задание №1. Подготовка товаров к продаже:</b>	
4. Распаковка, сортировка.	1 балл
5. Проверка качества.	1 балл
6. Проверка, расшифровка маркировки	1 балл
*Нарушение приемов подготовки товаров к продаже	-1 балл
<b>Задание №2. Выкладка продовольственных товаров:</b>	
4. Группировать по видам, назначению, сортам, производителям, цене, сырью.	1 балл
5. Размещение на торговом оборудовании, учитывая особенности ассортимента товаров.	1 балл
6. Оформление ценника.	1 балл
*Нарушение выкладки товаров	-1 балл
<b>Задание №3. Обслуживание покупателей.</b>	
4. Консультация о свойствах и назначении.	1 балл
5. Практические действия при обслуживании покупателя.	1 балл
6. Упаковка товаров, вручение покупки.	1 балл
*Нарушение процесса обслуживания	-1 балл
Соблюдение правил техники безопасности	1 балл
*Нарушение правил техники безопасности	-1 балл
Результат существенных операций	10 баллов

Результат	9-10	8	7	0-6
Оценка	«5»	«4»	«3»	«н/а»



Пронумеровано и пронумеровано 16 листов  
Заведующий филиалом ГЕПОУ УКИП и С И.И.И. Н.Ф. Чулина



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

### **КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ. 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с  
покупателями**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по  
профессии СПО38.01.02 Продавец, контролер кассир

## **Учебная практика**

«РАССМОТРЕНО»:

Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Президент МК

Салмиярова Л. М.

Протокол № 1

28 августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заведующий учебной частью

*Воронкова* Е. В. Воронкова

Комплект **контрольно-оценочных средств по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер кассир**.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал в г. Салават

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Пищаева Ольга Юрьевна

Мастер **производственного** обучения Петрунина Виктория Александровна

Мастер **производственного** обучения Слободянок Любовь Васильевна

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа непродовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/ не освоен» и выставления оценки, а так же служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной практики;
- 6 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.**

**на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.**

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01. Эксплуатация ККТ.	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.

Таблица 2.1.

Сертифицируемые профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
<b>ПК 3.1.</b> Соблюдать правила эксплуатации контрольно – кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Соблюдение правил организации рабочего места контролера – кассира с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил, нормами, стандартами, Положением по применению ККТ.
	Соблюдение технологической последовательности подготовки ККТ к работе.
	Соблюдение технологической последовательности эксплуатации различных типов ККТ, в соответствии с инструкциями, действующими санитарными нормами.
	Правильность выявления неисправностей и их устранение в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
	Точное выполнение алгоритма «Расчет с покупателями».
	Выполнение требований инструкции по ТБ.
	Скорость и точность выполнения расчетных операций. Соблюдение правил этикета при обслуживании покупателей.
<b>ПК3.2.</b> Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Правильность определения платежеспособности денежных знаков Госбанка России по идентификационным признакам утвержденных Центробанком России.
	Осуществление обслуживания покупателей в соответствии со стандартом обслуживания.
<b>ПК 3.3.</b> Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара.
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием.
	Правильность определения сохранности упаковки, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией.
	Правильность определения соответствия цен согласно сопроводительным документам.
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией.
<b>ПК 3.4.</b> Оформлять документы по кассовым операциям.	Соблюдение требований при оформлении кассовых документов, в соответствии с правилами ведения кассовых операций, на основании письма ЦБ РФ о порядке ведения кассовых операций.
	Правильность оформления Акта на возврат денежной суммы покупателю по неиспользованному чеку.
	Соблюдение порядка получения, хранения кассовых документов в соответствии с ФЗ о бухгалтерском учете.
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в торговом предприятии.
	Соблюдение требований оформления инвентаризационной описи согласно инструкции.
	Правильность проведения инвентаризации согласно инструкциям.
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и безопасности покупателей. Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации.

<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
	Посещаемость занятий, успеваемость.
	Участие в конкурсах профмастерства.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильность определения цели и порядка работы.
	Использование в работе полученных ранее знаний и умений.
	Рациональное распределение времени при выполнении работ.
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.
	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.
	Ответственность за свой труд.
	Добросовестное выполнение заданий по учебной и производственной практике.
	Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Терпимость к другим мнениям и позициям.
	Оказание помощи участникам команды.
	Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.
	Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.

2.2. Приобретенный практический опыт, знания и умения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2

Код	Практический опыт, знания, умения	Показатели оценки результата
ПО.1	Эксплуатации контрольно – кассовой техники различных типов.	Эксплуатация ККТ различных видов в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении дополнительных расчетов с населением (Письмо Министерства финансов от 30.08.1993 г. Раздел 3,4,6). Выполнение требований безопасности при эксплуатации ККТ согласно Типовой инструкции по охране труда 037-2002.
ПО.2	Обслуживания покупателей.	Обслуживание покупателей в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении дополнительных расчетов с населением (Письмо Министерства финансов от 30.08.1993 г. Раздел 5)
31	Документы, регламентирующие применение ККТ.	Идентифицирование документов, регламентирующих применение ККТ.
32	Правила расчетов и обслуживания покупателей.	Определение правил расчетов и стандарта обслуживания покупателей.
33	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации.	Определение правил обслуживания эксплуатации ККТ и правил регистрации ККТ.
34	Классификация устройства ККТ.	Установление отличительных признаков классификации и устройства ККТ.
35	Основные режимы ККТ.	Определение основных режимов ККТ.
36	Особенности технического обслуживания ККТ.	Выполнение технического обслуживания ККТ различных видов.
37	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.	Определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета.
38	Правила оформления документов по кассовым операциям.	Соблюдение правил оформления документов по кассовым операциям.
У1	Осуществлять подготовку ККТ различных видов.	Точность выполнения технологических операций, подготовки ККТ различных видов.
У2	Работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах	Соблюдение алгоритма действий работы на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах.
У3	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.	Правильность действий при возникновении неисправностей и обоснованность способа устранения.
У4	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	Правильность определения платежеспособности государственных денежных знаков.
У5	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	Соблюдение операций технологической последовательности при выполнении режима «Окончания смены».
У6	Оформлять документы по кассовым операциям	Соблюдение требований при оформлении кассовых документов.
У7	Соблюдать правила техники безопасности.	Выполнение требований инструкции по ТБ.
У8	Идентифицировать платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.	Правильность идентифицирования платежеспособности признаков Билетов Банка РФ.
У9	Заправлять чековую и контрольную ленты.	Правильность выполнения инструкций по заправке чековой ленты.
У10	Выполнять расчетные операции на ККМ разных типов.	Точность выполнения расчетных операций на ККМ разных типов.
У11	Обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления).	Создание безопасных условий при обслуживании покупателей.

**4. Типовые задания для оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной практике.**

**Вариант 1.**

**1. К средствам визуального контроля ККТ относят?**

- А) пломбы
- Б) голограммы
- В) печати
- Г) торговые марки

**2. Индикатор кассовых машин служит:**

- А) ввода информации
- Б) подсчета сумм
- В) отражения сумм и символов операции
- Г) ввода информации и подсчета сумм

**3. Какое устройство ККМ отражает проведенные операции?**

- А) устройство клавиатуры
- Б) устройство индикации
- В) ТПУ
- Г) блок автоматической памяти

**4. Контрольные регистры машин подсчитывают:**

- А) сумму выручки
- Б) стоимость покупки
- В) количество снятия показаний и погашения регистров
- Г) количество покупок по кредитной карте

**5. Функциональные клавиши применяются:**

- А) для набора сумм покупок
- Б) для печатания различных чеков
- В) для проведения различных операций
- Г) для ввода любой цифровой информации

**КЛЮЧ К ТЕСТУ:**

№ вопроса	Правильный ответ
1.	Б
2.	В
3.	Б
4.	В
5.	В

**Вариант 2.**

**1. Какой механизм печатает информацию на термоленте?**

- А) валик
- Б) прижимная планка
- В) термоголовка
- Г) кронштейн

**2. Для чего предназначен блок автоматической памяти?**

- А) для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
- Б) для печатания кассовых документов
- В) для показа вводимой информации
- Г) для ввода набранной стоимости

**3. Оперативное запоминающее устройство:**

- А) предназначено для приема, переработки, хранения и выдачи оперативной информации
- Б) предназначены для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
- В) денежный счетчик, накапливающий данные о выручке ККМ от смены к смене
- Г) предназначено для печатания кассовых документов

**4. Фискальный регистратор - это машина, способная работать только:**

- А) в составе компьютерной кассовой системы
- Б) самостоятельно
- В) в составе компьютерной кассовой системы, управляя при этом ее работой
- Г) со сканером штрихкода

**5. Информация, накопленная в фискальной памяти хранится:**

- А) в течение одного дня
- Б) в течение двух месяцев
- В) в течение одного года
- Г) в течение шести лет

**КЛЮЧ К ТЕСТУ:**

№ вопроса	Правильный ответ
1	В
2	А
3	А
4	А
5	Г

**Вариант 3.**

**1. каком году был принят «Закон о применении контрольно – кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением?»**

- А) 1993 г.
- Б) 1998 г.
- В) 2000 г.
- Г) 2002 г.

**2. Где регистрируются ККМ, используемые для денежных расчетов с населением?**

- А) в банке
- Б) в санитарно – эпидемиологической станции
- В) в налоговом органе по месту нахождения торгового предприятия
- Г) в почтовом отделении

**3. Что должна иметь кассовая машина при вводе её в эксплуатацию?**

- А) банковский счёт
- Б) товарный отчёт
- В) паспорт (формуляр), инструкция по эксплуатации
- Г) кассовый ордер

**4. Кто осуществляет контроль за применением ККТ?**

- А) органы внутренних дел
- Б) налоговые органы
- В) банки
- Г) санитарно – эпидемиологической станции

**5. Требование, предъявляемое к ККТ:**

- А) исправность, наличие пломб
- Б) выдача кассовых чеков
- В) соответствие определенной торговой фирме
- Г) наличие кассового терминала

**КЛЮЧ К ТЕСТУ:**

№ вопроса	Правильный ответ
1.	А
2.	В
3.	В

4.	Б
5.	А

#### Вариант 4.

##### 1. Государственный реестр ККТ – это:

- А) нормативный акт по охране труда
- Б) комплекс программно – аппаратных средств в составе ККТ
- В) режим функционирования контрольно – кассовой техники
- Г) перечень сведений о моделях ККТ, применяемой на территории РФ

##### 2. ККМ не имеющая возможность подключения к компьютеру:

- А) пассивная системная контрольно – кассовая машина
- Б) автономная контрольно – кассовая машина
- В) активная системная контрольно – кассовая машина
- Г) POS- терминал

##### 3. Температурный режим эксплуатации ККТ:

- А) от -10 до +35
- Б) от -30 до +40
- В) от -0 до +35
- Г) от -10 до +50

##### 4. Какие функции выполняют клавиши клавиатуры ККМ?

- А) дисплея
- Б) цифровые, функциональные, секционные
- А) принтера
- Г) сканера

##### 5. При поломке кассового аппарата необходимо:

- А) устранять неполадки самостоятельно
- Б) сообщить руководству и приостановить работу
- В) приостановить работу
- Г) вызвать мастера

#### КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1	Г
2	А
3	Б
4	Б
5	Б

#### Вариант 5.

##### 1. Устройства, считывающие штрихкод на упаковке товаров:

- А) фискальный регистратор
- Б) сканер штрихкода
- В) терминал сбора данных
- Г) этикет – пистолет

##### 2. В состав POS- систем входят периферийные устройства:

- А) монитор, клавиатура

- Б) табло покупателя
- В) денежный ящик
- Г) все выше перечисленное

**3. Портативный компьютер, имеющий встроенный сканер штрихкодов, клавиатуру и дисплей - это:**

- А) принтер этикеток
- Б) сканер штрихкода
- В) терминал сбора данных
- Г) ноутбук

**4. Какой вид ККМ имеет возможность подключения к компьютеру и сканеру штрихкодов?**

- А) пассивная системная ККМ
- Б) автономная контрольно – кассовая машина
- В) активная системная контрольно – кассовая машина
- Г) POS- терминал

**5. У кассира – операциониста в денежном ящике купюры располагаются:**

- А) по убывающей номинальной стоимости от покупателя
- Б) по возрастающей номинальной стоимости от покупателя
- В) в разброс
- Г) убираются отдельно

### КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	Б
2.	Г
3.	В
4.	А
5.	А

#### Вариант 6.

**1. В случае внезапного оставления кассиром рабочего места находящиеся у него под отчетом ценности:**

- А) пересчитываются другим кассиром, в присутствии руководителя и главного бухгалтера или комиссии
- Б) не пересчитывая, передаются другому кассиру
- В) опечатывают, и касса не работает в течение дня
- Г) кассир уносит их с собой

**2. Механизм ключей и замков ККТ предназначен:**

- А) для регистрации и длительного хранения итоговой отчетной информации
- Б) для хранения всех запрограммированных данных
- В) для учета денежных сумм в течение каждой смены
- Г) для включения ККМ и перевода ее в рабочие режимы

**3. Режим «Регистрация» работы ККТ:**

- А) осуществляет подсчет сумм, вычисление сдачи покупателю, печать чеков и контрольной ленты

- Б) снимает показания суммирующих денежных и других регистров без обнуления полученных данных и выводит «X- отчет»
- В) снимает показания суммирующих денежных и других регистров за смену с обнулением полученных данных и выводит «Z – отчет»
- Г) программируются необходимые параметры машины

**4. ККМ с механическим режимным замком с Ключом кассира предназначена:**

- А) для выполнения режимов «Показания» и «Гашение»
- Б) для работы в режиме «Регистрация»
- В) для снятия показаний фискальной памяти
- Г) для программирования различных данных в машине

**5. ККТ с механическим режимным замком с Ключом налогового инспектора хранится:**

- А) у администратора предприятия
- Б) у кассира предприятия
- В) у механика предприятия
- Г) в налоговой инспекции, где зарегистрирована ККМ

**КЛЮЧ К ТЕСТУ:**

<b>№ вопроса</b>	<b>Правильный ответ</b>
1	А
2	Г
3	А
4	Б
5	Г

#### **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.**

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной практике, осуществляется на основании результатов дифференцированного зачета, где проводится экспертное оценивание выполненного задания. Задание носит практико-ориентированный характер и предусматривает последовательную проверку освоения отдельной или нескольких ПК, входящих в состав вида профессиональной деятельности профессионального модуля ПМ 03. Работа на ККТ и расчеты с покупателями.

Задания выполняются в лаборатории «Торгово – технического оборудования», где организовано 6 рабочих мест контролера – кассира, которые оснащены торговым оборудованием (ККМ различных типов), инвентарем (счетный, санитарно – гигиенический, рекламно – выставочный и инвентарные корзины), расходные материалы (бобины термобумаги, бланки кассовых документов).

Задания выполняются в смоделированных условиях профессиональной деятельности контролера – кассира и предполагают проверку готовности к выполнению вида профессиональной деятельности **Работа на ККТ и расчеты с покупателями.**

Дифференцированный зачет проводится по подгруппам в количестве 6 человек. Количество вариантов заданий для аттестующих – каждому 1/6.

Каждый вариант состоит из 4 практико – ориентированных заданий разных уровней сложности.

**Задание № 1.** Подготовка ККТ к работе.

**Задание № 2.** Работа на ККТ различных типов.

**Задание № 3.** Оформление документов по кассовым операциям.

**Задание № 4.** Правила расчета с покупателями.

#### **4.1. Комплект заданий для аттестующих.**

##### **ВАРИАНТ №1**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Идентифицируйте тип ККМ по заданию № 1.**
- 3. Подготовьте чековую ленту, журнал кассира - операциониста.**
- 4. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться: инструкцией по технике безопасности; инструкцией по эксплуатации ККМ.**
- 5. Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.**

#### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы контроллер кассир вам необходимо подготовить ККМ «Орион 100К» к работе:

- А) установить чековую ленту, перейти в режим «Касса».
- Б) получить нулевой чек.
- В) снять показания денежных суммирующих счетчиков на начало рабочего дня.

#### **ЗАДАНИЕ №2.**

Оформить журнал кассира - операциониста на начало и конец рабочего дня по данным X и Z отчетов (отчет прилагается).

#### **ЗАДАНИЕ №3.**

Составить алгоритм последовательности расчета покупателя.

## ВАРИАНТ №2

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

---

### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Идентифицируйте тип ККМ по заданию.
3. Подготовьте чековую ленту, бланки приходного кассового ордера.
4. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться: инструкцией по технике безопасности; инструкцией по эксплуатации ККМ.
5. Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы кассир контролер, вам необходимо подготовить ККМ «Касби - 02К» к работе.

- А) установить чековую ленту, перейти в режим «Касса».
- Б) пробить нулевой чек.
- В) снять показания денежных суммирующих счетчиков.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Оформить приходный кассовый ордер.

*Документ №0053 за 30.10.2013г. по предприятию 000 Универсал Трейдинг магазин «Матрица» №6. Выручка секции посуда, зав. секцией Иванова Л.С. Сумма выручки 37230руб.00коп. Главный бухгалтер Сергеева О.И., старший кассир Анисимова Е.Н.*

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Составить алгоритм последовательности расчета покупателя.

## ВАРИАНТ №3

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

---

### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Идентифицируйте тип ККМ по заданию.
3. Подготовьте чековую ленту, бланки препроводительной ведомости.
4. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться: инструкцией по технике безопасности; инструкцией по эксплуатации ККМ.
5. Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.

### **ЗАДАНИЕ №1.**

Вы кассир контролер, вам необходимо подготовить ККМ «Меркурий - 140К» к работе:

- А) установить чековую ленту, перейти в режим «Касса».
- Б) пробить нулевой чек.
- В) снять показания денежных суммирующих счетчиков.

### **ЗАДАНИЕ №2.**

Оформить кассовый отчет (документы прилагаются).

### **ЗАДАНИЕ №3.**

Составить алгоритм последовательности расчета покупателя.

## ВАРИАНТ № 4

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

---

### **ИНСТРУКЦИЯ:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Идентифицируйте тип ККМ по заданию.
3. Подготовьте чековую ленту, бланки справки - отчета контролёра-кассира.

**4. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться:**  
**инструкцией по технике безопасности; инструкцией по эксплуатации ККМ.**

**5. Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.**

**ЗАДАНИЕ №1.**

Вы кассир контролер, вам необходимо подготовить ККМ «ОКА - 102Ф» к работе:

- А) установить чековую ленту, перейти в режим «Касса».
- Б) пробить нулевой чек.
- В) снять показания денежных суммирующих счетчиков.

**ЗАДАНИЕ №2.**

Оформить справку – отчет по данным ККМ «ОКА - 102Ф» на основании X и Z отчетов (отчет прилагается).

**ЗАДАНИЕ №3.**

Составить алгоритм последовательности расчета покупателя.

**ВАРИАНТ № 5**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

---

**ИНСТРУКЦИЯ:**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Идентифицируйте тип ККМ по заданию.**
- 3. Подготовьте чековую ленту, бланки справки - отчета контролёра-кассира.**
- 4. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться:**  
**инструкцией по технике безопасности; инструкцией по эксплуатации ККМ.**
- 5. Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.**

**ЗАДАНИЕ №1.**

Вы кассир контролер, вам необходимо подготовить ККМ «АМС – 100Ф» к работе:

- А) установить чековую ленту, перейти в режим «Касса».
- Б) пробить нулевой чек.
- В) Снять показания денежных суммирующих счетчиков.

**ЗАДАНИЕ №2.**

Составить кассовый отчет (кассовый отчет прилагается).

**ЗАДАНИЕ №3.**

Составить алгоритм последовательности расчета покупателя.

**ВАРИАНТ № 6**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

---

**ИНСТРУКЦИЯ:**

- 1. Внимательно прочитайте задание.**
- 2. Идентифицируйте тип ККМ по заданию.**
- 3. Подготовьте чековую ленту, бланки справки - отчета контролёра-кассира.**
- 4. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться:**  
**инструкцией по технике безопасности; инструкцией по эксплуатации ККМ.**
- 5. Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.**

**ЗАДАНИЕ №1.**

Вы кассир контролер, вам необходимо подготовить ККМ штрих POS к работе.

- А) установить чековую ленту, перейти в режим «Касса».
- Б) пробить нулевой чек.
- В) Снять показания денежных суммирующих счетчиков.

**ЗАДАНИЕ №3.**

Оформить расходный кассовый ордер.

18 ноября 2013 г. главный бухгалтер ООО «Универсал – Трейдинг» магазина Матрица № 6 Петрова Татьяна Кирилловна выписала продавцу Ивановой Анне Владимировне аванс на командировочные расходы в сумме 2500рублей (Две тысячи пятьсот рублей). Старший кассир Сидорова Анастасия Валерьевна выдала деньги по паспорту: 8005 641332 выдан 10. 10. 2010 г. УФМС России по РБ в г. Салават.

#### **ЗАДАНИЕ №4.**

Составить алгоритм последовательности расчета покупателя.

#### **4.2. Критерии оценки аттестационного задания**

- **Форма оценки:**

Оценка процесса и продукта практической деятельности эксплуатации ККТ в модельной ситуации.

- **Методы оценки:**

Задания 1, 2 – формализованное наблюдение.

Задание 3, 4– сопоставление с эталоном и устное обоснование (**эталон оформления документов по кассовым операциям; алгоритм расчета с покупателями**).

<b>Показатели оценки</b>	<b>Баллы</b>
<b><u>Задание № 1. Подготовка ККТ к работе:</u></b>	
1. Организация рабочего места, соблюдение правил ТБ.	1 балл
2. Заправка чековой ленты, проведение режима «Начало смены», получение нулевого чека.	1 балл
3. Снятие показания суммирующих счетчиков.	1 балл
*Нарушение алгоритма действий подготовки ККТ к работе.	-1 балл
<b><u>Задание №2. Оформление документов по кассовым операциям.</u></b>	
1. Назначение кассового документа (устное обоснование).	1 балл.
2. Аккуратность оформления.	1 балл
3. Правильность оформления.	1 балл
*Нарушение правил оформления кассовых документов.	-1 балл
<b><u>Задание №3. Составление алгоритма расчета с покупателями.</u></b>	1 балл
*Нарушение алгоритма «расчет с покупателями».	-1 балл
Результат-существенных операций (СО)-10	10 баллов

<b>Результат</b>	<b>9-10</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0-6</b>
<b>Оценка</b>	«5»	«4»	«3»	«н/а»



Прошнуровано и пронумеровано 17 листов

Заведующий филиала ГБПОУ ЖКИП и С Ищя Н.Ф. Чулина



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

### **КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств по  
профессиональному модулю**

### **ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии  
СПО38.01.02 Продавец, контролер кассир

## **Производственная практика**

**РАССМОТРЕНО:**  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Салмиярова Л. М.

Протокол № 1

28 августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заведующий учебной частью  
\_\_\_\_\_ Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал в г. Салават

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Алтынбаева Эльвира Ахатовна  
Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна  
Мастер производственного обучения Слободянок Любовь Васильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.

10. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.
11. Результаты освоения модуля студентами, подлежащие проверке.
12. Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по производственной практике ПМ 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.
13. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного).
14. Критерии оценки.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа непродовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/ не освоен» и выставления оценки, а так же служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения производственной практики;
- 12 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.01**

### **Продажа непродовольственных товаров**

#### **5. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01. 01 Розничная торговля непродовольственными товарами	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров.

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием
	Правильность определения сохранности транспортной тары, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией
	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров в соответствии с классификатором ОК – 005 ОКП
	Правильность распознавания ассортимента и товароведной характеристики непродовольственных товаров
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией
	Правильность распознавания дефектов непродовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	Соблюдение правил организации рабочего места по подготовке товаров к продаже с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил
	Соблюдение последовательности выполнения технологических операций по подготовке товара к продаже с учетом Постановления №55 от 19 января 1998г
	Обоснованность выбора применяемых методов размещения и выкладки товаров в соответствии с требованиями товарной классификации, товарного соседства и мерчендайзинга, защиты товаров от хищений
	Правильность оформления ценника с учетом Постановления №55 от 19 января 1998 г;
	Использование элементов творчества и новизны при оформлении витрин;
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований охраны труда при обслуживании покупателей в соответствии с СП 2.3.6.1066-01
	Соблюдение последовательности операций по обслуживанию покупателя в соответствии со стандартами обслуживания и правилами продажи отдельных групп товаров
	Полнота и точность консультирования потребителя о качестве, потребительских свойствах и безопасной эксплуатации товаров, в соответствии с маркировкой, сопроводительными и эксплуатационными документами, законом о защите прав потребителей
	Соблюдение правил оформления гарантийных талонов и товарных чеков
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в торговом предприятии
	Верность и точность составления товарного отчета
	Соблюдение правильности заполнения документов при проведении инвентаризации согласно инструкции
	Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и безопасности покупателей
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Определение цели и порядка работы.</p> <p>Использование в работе полученных ранее знаний и умений.</p> <p>Рациональное распределение времени при выполнении работ.</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>

<p>деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Терпимость к другим мнениям и позициям.  Оказание помощи участникам команды.  Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.  Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин  Добросовестное выполнение заданий по производственной практике</p>

3. Сформированность профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по производственной практике оценивается на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

Приложение № 3.1 (Аттестационный лист)

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

На студента 1 курс группы № \_\_\_\_\_  
по профессии \_\_\_\_\_

#### **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

успешно прошел/не прошел учебную/производственную практику по профессиональному модулю: ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров в объеме 288 часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненных студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка)
Вариант  Подготовка к продаже и продажа керамических товаров. Консультация покупателей о качестве и свойствах керамической посуды.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной/производственной практики:  
ПМ01. Продажа непродовольственных товаров ~~освоен~~не освоен

Керамические товары подготовлены к продаже в соответствии с Правилами по уходу.  
Товар выставлен в торговом зале в соответствии с Планом расположения товаров в торговом зале  
Консультация о свойствах товаров дана в соответствии с Техническими условиями.  
Обслуживание покупателей осуществлено в соответствии с Правилами продажи.

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

мастер п/о \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись  
МП

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

#### 4. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО.

##### 4.1. Назначение:

Контрольно - оценочный материал предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров**

##### По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Итоговой формой контроля по ПМ является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров** и сформированность компетенций.

Экзамен проводится в форме защиты практических заданий. Защита практических заданий является основным критерием для вывода «ВПД обучающимся освоен/не освоен» и выставления оценки, а так же служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

##### 4.2 Итоговая оценка по элементам модуля.

Условием допуска к экзаменам является положительная аттестация по всем элементам профессионального модуля.

##### ПРИЛОЖЕНИЕ № 4.2

№ п/п	Ф. И. О. об-ся	МДК	УП	ПП
Форма промежуточной аттестации		Диф. зачёт	Диф. зачёт	Диф. зачёт
1.				
2.				
3.				

##### 4.3 Сертифицируемые профессиональные общие компетенции, практический опыт и умения (коды).

##### ПРИЛОЖЕНИЕ 4.3

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием
	Правильность определения сохранности транспортной тары, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией
	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров в соответствии с классификатором ОК – 005 ОКП
	Правильность распознавания ассортимента и товароведной характеристики непродовольственных товаров
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией
	Правильность распознавания дефектов непродовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	Соблюдение правил организации рабочего места по подготовке товаров к продаже с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил
	Соблюдение последовательности выполнения технологических операций по подготовке товара к продаже с учетом Постановления №55 от 19 января 1998г
	Обоснованность выбора применяемых методов размещения и выкладки товаров в соответствии с требованиями товарной классификации, товарного соседства и мерчендайзинга, защиты товаров от хищений
	Правильность оформления ценника с учетом Постановления №55 от 19 января 1998 г;
	Использование элементов творчества и новизны при оформлении витрин;
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований охраны труда при обслуживании покупателей в соответствии с СП 2.3.6.1066-01
	Соблюдение последовательности операций по обслуживанию покупателя в соответствии со стандартами обслуживания и правилами продажи отдельных групп товаров
	Полнота и точность консультирования потребителя о качестве, потребительских свойствах и безопасной эксплуатации товаров, в соответствии с маркировкой, сопроводительными и эксплуатационными документами, законом о защите прав потребителей
	Соблюдение правил оформления гарантийных талонов и товарных чеков
ПК 1.4. Осуществлять контроль за	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в торговом предприятии

сохранностью товарно-материальных ценностей	Верность и точность составления товарного отчета
	Соблюдение правильности заполнения документов при проведении инвентаризации согласно инструкции
	Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и безопасности покупателей
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Определение цели и порядка работы.</p> <p>Использование в работе полученных ранее знаний и умений.</p> <p>Рациональное распределение времени при выполнении работ.</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Терпимость к другим мнениям и позициям.</p> <p>Оказание помощи участникам команды.</p> <p>Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.</p> <p>Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.</p>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<p>Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин</p> <p>Добросовестное выполнение заданий по производственной практике</p>

**Иметь практический опыт и умения (коды, показатели оценки).**

ПО 1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров (Соответствие обслуживанию покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров стандарту обслуживания).

**Умения: (коды, показатели оценки)**

**У1** Идентифицировать товары различных товарных групп. (Установление соответствия конкретных непродовольственных товаров их существенным признакам, образцам, описаниям.)

**У2** Оценивать качество по органолептическим показателям (точность выбора органолептических показателей качества непродовольственных товаров, оценка качества органолептическим методом в соответствии со стандартами и техническими регламентами).

**У3** Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров (Соответствие консультаций покупателей о свойствах и потребительских характеристиках товаров Закону «О защите прав потребителей», ст. 8-12, 36; ГОСТ Р «Информация для потребителей» и нормам профессиональной этики. Соответствие предоставленной информации о правилах безопасной эксплуатации товаров нормативным и техническим документам).

**У4** Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу (точность чтения маркировки и клеймения, правильность расшифровки информационных знаков и символов по уходу).

**У5** Распознавание отдельных видов оборудования для торговых организаций, видов мебели для торговых залов и подсобных помещений (соответствие выбора торговой мебели способу обслуживания, товарному профилю магазина, объёму продажи, частоте пополнения товарных запасов.)

**У6** Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования (соблюдение технологической последовательности подготовки весов электронных к взвешиванию непродовольственных товаров).

**У7** Производить взвешивание товаров отдельных групп (соблюдение алгоритма программирования цен и взвешивания непродовольственных товаров на электронных весах в соответствии с правилами эксплуатации).

**4.4 Комплект экзаменационных заданий для экзамена квалификационного по ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров».**

Задания носят компетентностно-ориентированный характер и направлены на проверку освоения ВПД всего модуля в целом; освоения группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля; и освоению отдельной компетенции внутри профессионального модуля.

Задания выполняются в учебно-производственном предприятии, где организованы рабочие места продавца непродовольственных товаров, которые оснащены торговым оборудованием и инвентарем. Задания выполняются в реальных условиях профессиональной деятельности продавца и предполагают проверку готовности к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**

Экзамен квалификационный проводится по подгруппам в количестве 12 человек. Количество вариантов заданий для аттестующих – каждому 1/12.

Каждый вариант состоит из 4 практико – ориентированных задания разных уровней сложности.

**ЗАДАНИЕ №1.**

Подготовка к продаже непродовольственных товаров

**ЗАДАНИЕ №2.**

Приемка поступивших товаров

**ЗАДАНИЕ №3.**

Размещение и выкладка непродовольственных товаров

**ЗАДАНИЕ №4.**

Решение торговой ситуации

**4.1. Комплект заданий для аттестующихся.**

**Вариант - 1**

**ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в учебно – производственном предприятии

• Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Продажа непродовольственных товаров»** в реальной ситуации.

- Максимальное время выполнения задания: **мин.**
- Внимательно прочитайте задание.
- Идентифицируйте ассортимент тканей.
- Подготовьте рабочее место к работе.
- Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
- Решите ситуационную задачу.
- Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на текстильные и штучные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

Задание №1.

Вы продавец отдела «Ткани», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

Задание №2.

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

Задание №3.

Произвести выкладку поступившего товара.

Задание №4.

Решить ситуационную задачу .

Покупатель приобрел 4 метра х/б ткани. На следующий день, придя в магазин, потребовал обменять 4 метра купленной ткани на 5 метров. Как вы поступите?

**Вариант №2**

Инструкция.

- Внимательно прочитайте задание.
- Идентифицируйте ассортимент женской верхней одежды.
- Подготовьте рабочее место к работе.
- Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
- Решите ситуационную задачу.
- Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на текстильные и штучные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».
- Время выполнения задания \_\_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

Задание №1.

Вы продавец отдела «Женской верхней одежды», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу.

В магазине было приобретено женское зимнее пальто. На следующий день покупатель обнаружил дефект. Придя в магазин со своей покупкой и чеком, он потребовал у продавца заменить товар на качественный или вернуть ему сумму, которую он заплатил. Ваши действия.

**Вариант №3**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент мужской верхней одежды.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на текстильные и штучные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Мужской верхней одежды», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу .

Покупатель приобрел мужской костюм. Придя домой, обнаружил, что он не подходит ему по размеру. Вернувшись в магазин, потребовал обменять его на больший размер. Ваши действия.

**Вариант №4**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент швейных головных уборов.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу .

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на текстильные и штучные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Головных уборов», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Мужчина обратился к продавцу 10 октября с просьбой обменять шляпу, приобретенную в августе месяце, аргументируя тем, что шляпа не подошла по цвету. Как следует поступить продавцу?

**Вариант №5**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент верхних трикотажных изделий.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на текстильные и штучные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Верхних трикотажных изделий», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатель заплатила за джемпер, но затем заметила более дешевый, который понравился ей больше. Она стала просить продавца заменить ей покупку и вернуть разницу в цене. Как вы решите данную ситуацию?

**Вариант №6**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент обувных товаров.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на обувные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Обувь», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Женщина решила купить сапоги, но не знает свой размер. Как поступить продавцу? Свой выбор обоснуйте, дайте товароведную характеристику и рекомендацию по уходу за обувью. Предложите сопутствующие товары

**Вариант №7**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент текстильной галантереи.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на текстильные и штучные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Галантерея», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Молодая девушка обратилась к продавцу с просьбой предложить галстук-самовяз супругу для торжественных случаев. Предложите, дайте товароведную характеристику и окажите помощь в завязывании галстука.

### Вариант №8

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Идентифицируйте ассортимент парфюмерных товаров.
3. Подготовьте рабочее место к работе.
4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
5. Решите ситуационную задачу
6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на парфюмерные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

#### Задание №1.

Вы продавец отдела «Парфюмерные товары», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

#### Задание №2.

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

#### Задание №3.

Произвести выкладку поступившего товара.

#### Задание №4.

Решить ситуационную задачу

Молодой мужчина приобрел туалетную воду «Shaman» не вскрывая упаковки. Вскрыв упаковку, покупатель обнаружил неполный флакон. Вернувшись в магазин, потребовал обменять. Как решить эту проблему?

### Вариант №9

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Идентифицируйте ассортимент косметических товаров.
3. Подготовьте рабочее место к работе.
4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
5. Решите ситуационную задачу
6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на косметические товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

#### Задание №1.

Вы продавец отдела «Косметические товары», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

#### Задание №2.

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

#### Задание №3.

Произвести выкладку поступившего товара.

#### Задание №4.

Решить ситуационную задачу

Покупательница приобрела в магазине крем для лица «Черный жемчуг». Через несколько дней она обратилась к продавцу с претензией, что после пользования кремом появилось покраснение. Решите ситуацию, свой ответ обоснуйте.

### Вариант №10

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Идентифицируйте ассортимент керамических товаров.
3. Подготовьте рабочее место к работе.
4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
5. Решите ситуационную задачу
6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на керамические товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

#### Задание №1.

Вы продавец отдела «Посуда», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатель приобрел керамическую вазу для цветов в упаковке, без проверки на качество. Через час вернулся в магазин с претензией, что ваза имеет скол. Как должен поступить продавец? Свои действия обоснуйте.

**Вариант №11**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент стеклянных товаров.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на стеклянные товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Посуда», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатели обратились к продавцу с просьбой предложить подарок на юбилей мужчине. Предложите покупателю подарок из стекла, свой выбор обоснуйте, дайте товароведную характеристику и рекомендации по уходу за изделиями

**Вариант №12**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент металлических товаров.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на металлические товары, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Посуда», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Предложите покупателю кастрюлю с керамическим покрытием. Дайте товароведную характеристику и рекомендации по уходу за изделием.

**Вариант №13**

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент игрушек.

3. Подготовьте рабочее место к работе.

4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5. Решите ситуационную задачу

6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом на игрушки, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Игрушки», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупательница 20 января купила механическую машину по цене 250 рублей. При продаже продавец проверила машину в действии. А 20 февраля принесла машину в магазин с просьбой вернуть ее стоимость, так как в машина не работает. Действия продавца, обоснуйте.

**5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**• Форма оценки:**

Оценка процесса и продукта практической деятельности продажи непродовольственных товаров в реальной ситуации.

**• Методы оценки:**

Задания 1,2, 4 – формализованное наблюдение и устное обоснование.

Задание 3 – сопоставление с эталоном и устное обоснование.

Приложение 5.1

Показатели оценки	Баллы
<b><u>Задание №1. Подготовка рабочего места к работе:</u></b>	
1. Внешний вид.	1 балл
2. Соблюдение правил техники безопасности и санитарного состояния рабочего места.	1 балл
3. Пополнение рабочего запаса ассортимента товара.	1 балл
*Нарушение приемов подготовки рабочего места к работе	-1 балл
<b><u>Задание №2. Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение:</u></b>	
1. Приемка товаров по количеству и качеству.	1 балл
2. Сверка сопроводительным документом.	1 балл
3. Размещение на хранение.	1 балл
*Нарушение приемки товаров	-1 балл
<b><u>Задание №3. Произвести выкладку поступившего товара.</u></b>	
1. Группировка по видам, наименованиям, назначению.	1 балл
2. Размещение на торговом оборудовании.	1 балл
3. Оформление ценников.	1 балл
*Нарушение выкладки товаров	-1 балл
<b><u>Задание №4. Решить торговую ситуацию.</u></b>	
1. Решение ситуационной задачи	5 балл
Результат существенных операций	14 баллов

Условия сертификации общее количество- 14 баллов

• ВПД считать освоен, если набрано 12-14 баллов если ниже 12 баллов считать ВПД не освоен.

**Пакет экзаменатора**

**УСЛОВИЯ:**

• Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.  
 • Ознакомьтесь с условием выполнения экзаменационного задания; с заданиями экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями, показателями оценки и критериями оценки.

• Количество вариантов задания для экзаменуемого – 12.

• Время выполнения задания - \_\_\_ мин.

• Помещение: учебно производственное предприятие «магазин 1000 мелочей»

• Оборудование: немеханическое и механическое оборудование, инвентарь, калькулятор ,расходные материалы.

**15. ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ УЧАЩЕГОСЯ:**

Во время выполнения задания обучающиеся могут воспользоваться инструкцией по технике безопасности, стандартами на непродовольственные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».



## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ г

Р. \_\_\_\_\_

обучающийся на 1 курсе по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир освоил(а)\не освоил программу профессионального модуля **ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров** в объеме 288 часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<b>МДК</b>	Дифференцированный зачет	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества по органолептическим показателям и выявление дефектов проведены в соответствии с требованиями.</li> <li>- Полнота и точность анализа комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров проведены в соответствии с нормативно-технической, сопроводительной документацией на товар или в соответствии с данными на упаковке.</li> </ul>	
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия.</li> <li>- Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами.</li> <li>- Консультация покупателей о качестве, правилах и свойствах эксплуатации товаров, требованиях их безопасности дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией.</li> </ul>	
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей.</li> <li>- Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов.</li> <li>- Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.</li> </ul>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</li> <li>- Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности.</li> <li>- Способность принимать решение в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.</li> <li>- Использование в работе полученных ранее знаний и умений.</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> <li>- Анализ рабочей ситуации</li> <li>- Определение цели и порядка работы.</li> <li>- Использование в работе полученных ранее знаний и умений.</li> <li>- Рациональное распределение времени при выполнении работ</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление текущего и итогового контроля</li> <li>- Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности.</li> <li>- Ответственность за свой труд</li> <li>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.</li> <li>- Оценка и коррекция собственной деятельности.</li> <li>- Умение работать в коллективе, умение общаться.</li> <li>- Терпимость к другим мнениям и позициям.</li> <li>- Оказание помощи участникам команды</li> <li>- Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.</li> <li>- Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.</li> </ul>	

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- Реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Исполнение воинской обязанности с применением профессиональных знаний.	

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_ мастер п/о \_\_\_\_\_ .

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

\_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись  
 Ф.И.О. МП

Прошнуровано и пронумеровано 17 листов

Заведующий филиалом ГПОУ УКИП С Ищел Н.Ф. Чупина



Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

**КОМПЛЕКТ**  
**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**  
**ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров**  
по профессии СПО по программе подготовки квалифицированных  
рабочих и служащих 38.01.02 Продавец, контролер кассир

**Производственная практика**

«РАССМОТРЕНО»:  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Президент МК  
Салмиярова Л. М.

Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»:  
Заведующий учебной частью  
Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал **в городе** Салават Республики Башкортостан

Разработчики:  
Преподаватель специальных дисциплин Чупина Нина Федоровна  
Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна  
Мастер производственного обучения Слободянюк Любовь Васильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.

16. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.
17. Результаты освоения модуля студентами, подлежащие проверке.
18. Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по производственной практике.
19. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного).

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа продовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/не освоен» и служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной и производственной практики;

- 26 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

### 6. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02. 01 Розничная торговля продовольственными товарами	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Обслуживание покупателей произведено в соответствии с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствии с нормативно-технической или сопроводительной документацией.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранение в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и информацию, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

3.Сформированность профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по производственной практике оценивается на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика.

Приложение № 4.2 (Аттестационный лист)

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

На студента \_\_\_ курс группы № \_\_\_\_\_  
по профессии

#### **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

успешно прошел/прошла учебную/производственную практику по профессиональному модулю: ПМ 02. Продажа продовольственных товаров в объеме \_\_\_ часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненных студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка)
Вариант  Подготовка к продаже и продажа бакалейных товаров (крупа). Консультация покупателей о качестве и свойствах товаров.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной/производственной практики:

ПМ02. Продажа продовольственных товаров освоен\не освоен

Бакалейные товары (крупа) подготовлены\неподготовлены к продаже в соответствии с Условиями хранения.

Товар выставлен\не выставлен в торговом зале в соответствии с Планом расположения товаров в торговом зале

Консультация о свойствах товаров дана\не дана в соответствии с Техническими условиями.

Обслуживание покупателей осуществлено\не осуществлено в соответствии с Правилами продажи.

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

мастер п/о \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись  
МП

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

#### 4. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО.

##### 4.1. Назначение:

Контрольно - оценочный материал предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

##### По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Итоговой формой контроля по ПМ является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** и сформированность компетенций.

Экзамен проводится в форме защиты практических заданий. Защита практических заданий является основным критерием для вывода «ВПД обучающимся освоен/не освоен» и служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

##### 4.2 Итоговая оценка по элементам модуля.

Условием допуска к экзаменам является положительная аттестация по всем элементам профессионального модуля.

##### ПРИЛОЖЕНИЕ № 4.2

№ п/п	Ф. И. О. об-ся	МДК оценка	УП оценка	ПП оценка
	Форма промежуточной аттестации	Экзамен	Диф.зачёт	Аттестационный лист
4.				
5.				
6.				

##### 4.3 Сертифицируемые профессиональные общие компетенции, практический опыт и умения.(коды)

##### ПРИЛОЖЕНИЕ 4.3

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Обслуживание покупателей произведено в соответствии с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствии с нормативно-технической или сопроводительной документацией.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.

**Иметь практический опыт и умения (Коды, показатели оценки).**

ПО 1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров (Соответствие обслуживанию покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров стандарту обслуживания).

**Умения: (коды, показатели оценки)**

**У1** Идентифицировать товары различных товарных групп. (Установление соответствия конкретных продовольственных товаров их существенным признакам, образцам, описаниям.)

**У2** Оценивать качество по органолептическим показателям. (Точность выбора органолептических показателей качества продовольственных товаров, оценка качества органолептическим методом в соответствии со стандартами и техническими регламентами.)

**У3** Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров. (Соответствие консультаций покупателей о свойствах и потребительских характеристиках товаров Закону «О защите прав потребителей», ст. 8-12, 36; ГОСТ Р «Информация для потребителей» и нормам профессиональной этики. Соответствие предоставленной информации о правилах безопасной эксплуатации товаров нормативным и техническим документам.)

**У4** Расшифровывать маркировку. (Точность чтения маркировки, правильность расшифровки информационных знаков.)

**У5** Распознавание отдельных видов оборудования для торговых организаций. Видов мебели для торговых залов и подсобных помещений. (Соответствие выбора торговой мебели способу обслуживания, товарному профилю магазина, объёму продажи, частоте пополнения товарных запасов.)

**У6** Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования. (Соблюдение технологической последовательности подготовки весов электронных к взвешиванию продовольственных товаров.)

**У7** Производить взвешивание товаров отдельных групп. (Соблюдение алгоритма программирования цен и взвешивания продовольственных товаров на электронных весах в соответствии с правилами эксплуатации.)

**4.4 Комплект экзаменационных заданий для экзамена квалификационного по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров».**

Задания носят компетентностно-ориентированный характер и направлены на проверку освоения ВПД всего модуля в целом; освоения группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля; и освоению отдельной компетенции внутри профессионального модуля.

Задания выполняются в учебно-производственном предприятии, где организованы рабочие места продавца продовольственных товаров, которые оснащены торговым оборудованием и инвентарем. Задания выполняются в реальных условиях профессиональной деятельности продавца и предполагают проверку готовности к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**

Экзамен квалификационный проводится по подгруппам в количестве 12 человек. Количество вариантов заданий для аттестующих – каждому 1/12.

Каждый вариант состоит из 4 практико – ориентированных задания разных уровней сложности.

**ЗАДАНИЕ №1.**

Подготовка к продаже продовольственных товаров

**ЗАДАНИЕ №2.**

Приемка поступивших товаров

**ЗАДАНИЕ №3.**

Размещение и выкладка продовольственных товаров

**ЗАДАНИЕ №4.**

Решение торговой ситуации

## 5.1. Комплект заданий для аттестующихся.

### Вариант - 1

#### ИНСТРУКЦИЯ:

- Задание выполняется в учебно – производственном предприятии

• Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности:  
**«Продажа продовольственных товаров»** в реальной ситуации.

- Максимальное время выполнения задания:     мин.
- Внимательно прочитайте задание.
- Идентифицируйте ассортимент крупы, макаронных изделий.
- Подготовьте рабочее место к работе.
- Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
- Решите ситуационную задачу.
- Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

Задание №1.

Вы продавец отдела «Бакалея», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

Задание №2.

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

Задание №3.

Произвести выкладку поступившего товара.

Задание №4.

Решить ситуационную задачу.

Покупатель приобрел 4 упаковки макаронных изделий. На следующий день, придя в магазин, потребовал обменять, т.к. в одной обнаружил личинок. Как вы поступите?

### Вариант №2

Инструкция.

- Внимательно прочитайте задание.
- Идентифицируйте ассортимент муки.
- Подготовьте рабочее место к работе.
- Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
- Решите ситуационную задачу.
- Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».
- Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

Задание №1.

Вы продавец отдела «Бакалея», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

Задание №2.

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

Задание №3.

Произвести выкладку поступившего товара.

Задание №4.

Решить ситуационную задачу.

Покупатель приобрел 2 кг муки. На следующий день, придя в магазин, потребовал обменять, т.к. передумал печь торт. Как вы поступите?

### Вариант №3

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Идентифицируйте ассортимент молочных товаров.
  3. Подготовьте рабочее место к работе.
  4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
  5. Решите ситуационную задачу
  6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».
  7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.
- Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Молоко», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу.

Покупатель приобрел творог. Придя домой, обнаружил, что творог кислый. На следующий день пришел и потребовал вернуть деньги. Ваши действия.

#### Вариант №4

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Идентифицируйте ассортимент растительных масел.
  3. Подготовьте рабочее место к работе.
  4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
  5. Решите ситуационную задачу.
  6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».
  7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.
- Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Растительные масла», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатель приобрел оливковое масло. На следующий день пришел в магазин и попросил обменять, т.к. у него обнаружилась аллергия на масло. Ваши действия.

#### Вариант №5

Инструкция.

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Идентифицируйте ассортимент хлеба.
  3. Подготовьте рабочее место к работе.
  4. Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
  5. Решите ситуационную задачу
  6. Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».
  7. Время выполнения задания \_\_\_ минут.
- Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Хлеб», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатель купил батон, но затем заметила более дешевый. Она стала просить продавца заменить ей покупку и вернуть разницу в цене. Как вы решите данную ситуацию?

**Вариант №6**

Инструкция.

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Идентифицируйте ассортимент свежих овощей.

3.Подготовьте рабочее место к работе.

4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5.Решите ситуационную задачу

6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Овощи», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатель приобрел 1,2 кг огурцов. Взвесив на контрольных весах, обнаружил разницу в 10 г. Как вы поступите?

**Вариант №7**

Инструкция.

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Идентифицируйте ассортимент яиц.

3.Подготовьте рабочее место к работе.

4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5.Решите ситуационную задачу

6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Яйца», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Ребенок приобрел 10 штук яиц. Пока шел домой уронил. Разбил 4 штуки. Вернулся в магазин и просит обменять разбитые на целые. Ваши действия?

**Вариант №8**

Инструкция.

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Идентифицируйте ассортимент чая.

3.Подготовьте рабочее место к работе.

4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5.Решите ситуационную задачу

6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Чай», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Молодой мужчина приобрел пачку чая. Вскрыв упаковку, покупатель обнаружил неполную пачку. Вернувшись в магазин, потребовал обменять. Как решить эту проблему?

**Вариант №9**

Инструкция.

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Идентифицируйте ассортимент кондитерских товаров.

3.Подготовьте рабочее место к работе.

4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5.Решите ситуационную задачу

6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Кондитерские товары», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Постоянная покупательница приобрела в магазине 1 кг пряников. На следующий день, обратилась с претензией, что вкус пряников изменился, и ее не устраивает. Просит вернуть деньги. Ваши действия.

**Вариант №10**

Инструкция.

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Идентифицируйте ассортимент рыбных товаров.

3.Подготовьте рабочее место к работе.

4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.

5.Решите ситуационную задачу

6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

**Задание №1.**

Вы продавец отдела «Рыба», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

**Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

**Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

**Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатель приобрел 1 кг замороженного рыбного филе. Придя домой, разморозил и обнаружил, что вес составляет 0,800 кг. Предъявил претензию, что обвесили. Обоснуйте свои действия.

## Вариант №11

Инструкция.

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Идентифицируйте ассортимент колбасных изделий.
- 3.Подготовьте рабочее место к работе.
- 4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
- 5.Решите ситуационную задачу
- 6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

### **Задание №1.**

Вы продавец отдела «Колбасные изделия», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

### **Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

### **Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

### **Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Покупатели обратились к продавцу с просьбой предложить колбасу на юбилей мужу. Предложите покупателю, свой выбор обоснуйте, дайте товароведную характеристику.

## Вариант №12

Инструкция.

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Идентифицируйте ассортимент конфет.
- 3.Подготовьте рабочее место к работе.
- 4.Произведите приемку товара, разместите на хранение, произведите выкладку.
- 5.Решите ситуационную задачу
- 6.Во время выполнения задания вы можете воспользоваться инструкцией по ТБ и стандартом, правилами продажи, Законом «О защите прав потребителей».

7.Время выполнения задания \_\_\_ минут.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений \_\_\_\_\_

### **Задание №1.**

Вы продавец отдела «Кондитерские изделия», вам необходимо:

Подготовить рабочее место к работе.

### **Задание №2.**

Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение.

### **Задание №3.**

Произвести выкладку поступившего товара.

### **Задание №4.**

Решить ситуационную задачу

Предложите покупателю шоколадные конфеты с темной начинкой. Дайте товароведную характеристику.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### • Форма оценки:

Оценка процесса и продукта практической деятельности продажи непродовольственных товаров в реальной ситуации.

### • Методы оценки:

Задания 1, 2, 4 – формализованное наблюдение и устное обоснование.

Задание 3 – сопоставление с эталоном и устное обоснование.

Приложение 6.1

Показатели оценки	Баллы
<b><u>Задание №1. Подготовка рабочего места к работе:</u></b>	
4. Внешний вид.	1 балл
5. Соблюдение правил техники безопасности и санитарного состояния рабочего места.	1 балл
6. Пополнение рабочего запаса ассортимента товара.	1 балл
*Нарушение приемов подготовки рабочего места к работе	-1 балл
<b><u>Задание №2. Произвести приемку поступившего товара, оформить документально, разместить товар на хранение:</u></b>	
4. Приемка товаров по количеству и качеству.	1 балл
5. Сверка сопроводительным документом.	1 балл
6. Размещение на хранение.	1 балл
*Нарушение приемки товаров	-1 балл
<b><u>Задание №3. Произвести выкладку поступившего товара.</u></b>	
4. Группировка по видам, наименованиям, назначению.	1 балл
5. Размещение на торговом оборудовании.	1 балл
6. Оформление ценников.	1 балл
*Нарушение выкладки товаров	-1 балл
<b><u>Задание №4. Решить торговую ситуацию.</u></b>	
2. Решение ситуационной задачи	5 балл
Результат существенных операций	14 баллов

Условия сертификации общее количество- 14 баллов

• ВПД считать освоен, если набрано 12-14 баллов, если ниже 12 баллов считать ВПД не освоен.

Пакет экзаменатора

### УСЛОВИЯ:

- Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
- Ознакомьтесь с условием выполнения экзаменационного задания; с заданиями экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями, показателями оценки и критериями оценки.
- Количество вариантов задания для экзаменуемого – 13.
- Время выполнения задания - \_\_\_ мин.
- Помещение: учебно производственное предприятие «магазин Ярмарка»
- Оборудование: немеханическое и механическое оборудование, инвентарь, калькулятор, расходные материалы.

### ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ УЧАЩЕГОСЯ:

Во время выполнения задания обучающиеся могут воспользоваться инструкцией по технике безопасности, стандартами на продовольственные товары, «Правилами продажи товаров» и «Законом о защите прав потребителей».

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО ПМ02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

**Форма оценки:** оценка процесса практической деятельности продажа продовольственных товаров в реальной ситуации.

**Методы оценки:** Задание 1,2, 4 – формализованное наблюдение и устное обоснование.

Задание 3 – сопоставление с эталоном и устное обоснование.

п/п	И.О. обучающихся	варианта	Задание №1. Подготовка рабочего места к работе			Задание №2. Приемка поступившего товара			Задание №3. Выкладка поступившего товара			Задание №4 Решение торговой ситуации	ВПД (освоен/не освоен)
			Внешний вид	Итакое состояние рабочего мест	Пополнение рабочего запаса ассортимента товара	риемка товаров по количеству и качеству	Сверка сопроводительным документом	Размещение на хранение	Группировка по видам, наименованиям, назначению	Размещение на торговом оборудовании	Оформление ценников		

**Требование кадровому обеспечению оценки результатов модуля**

**Оценщик:** представитель работодателя – \_\_\_\_\_

Ассистент (организатор) мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

г. \_\_\_\_\_

обучающийся на 1 курсе по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир освоил(а)/не освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 02 Продажа продовольственных товаров** в объеме 288 часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК	Дифференцированный зачет	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценк а(да/не т)
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары	
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Обслуживание покупателей произведено в соответствии с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствии с нормативно-технической или сопроводительной документацией.	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранения в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии. - Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. - Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности. - Способность принимать решение в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. - Использование в работе полученных ранее знаний и умений.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. - Анализ рабочей ситуации - Определение цели и порядка работы. - Использование в работе полученных ранее знаний и умений. - Рациональное распределение времени при выполнении работ	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Осуществление текущего и итогового контроля - Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности. - Ответственность за свой труд - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения. - Оценка и коррекция собственной деятельности. - Умение работать в коллективе, умение общаться. - Терпимость к другим мнениям и позициям. - Оказание помощи участникам команды - Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях. - Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- Реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Исполнение воинской обязанности с применением профессиональных знаний.	

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

мастер п/о \_\_\_\_\_

Слободянюк Л. В.

Подпись ответственного лица организации (базы практики): \_\_\_\_\_

должность \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Прошнуровано и пронумеровано 70 листов

Заведующий филиалом ГПОУ УКИП и С ИФ Н.Ф. Чулина



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

**КОМПЛЕКТ**  
**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**  
**ПМ. 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с**  
**покупателями**  
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по  
профессии СПО38.01.02 Продавец, контролер кассир

**Производственная практика**

«РАССМОТРЕНО»:

Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Президент МК  
Салмиярова Л. М.

Протокол № 1

28 августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заведующий учебной частью  
*Е. В. Воронкова* Е. В. Воронкова

Комплект **контрольно-оценочных средств по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер кассир.**

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал в г. Салават

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Пищаева Ольга Юрьевна

Мастер **производственного** обучения Петрунина Виктория Александровна

Мастер **производственного** обучения Слободянок Любовь Васильевна

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа непродовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/ не освоен» и выставления оценки, а так же служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной практики;

• 6 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.**

### 7. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01. Эксплуатация ККТ.	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.

Таблица 2.1.

Сертифицируемые профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
<b>ПК 3.1.</b> Соблюдать правила эксплуатации контрольно – кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Соблюдение правил организации рабочего места контролера – кассира с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил, нормами, стандартами, Положением по применению ККТ.
	Соблюдение технологической последовательности подготовки ККТ к работе.
	Соблюдение технологической последовательности эксплуатации различных типов ККТ, в соответствии с инструкциями, действующими санитарными нормами.
	Правильность выявления неисправностей и их устранение в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
	Точное выполнение алгоритма «Расчет с покупателями».
	Выполнение требований инструкции по ТБ.
	Скорость и точность выполнения расчетных операций. Соблюдение правил этикета при обслуживании покупателей.
<b>ПК3.2.</b> Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Правильность определения платежеспособности денежных знаков Госбанка России по идентификационным признакам утвержденных Центробанком России.
	Осуществление обслуживания покупателей в соответствии со стандартом обслуживания.
<b>ПК 3.3.</b> Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара.
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием.
	Правильность определения сохранности упаковки, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией.
	Правильность определения соответствия цен согласно сопроводительным документам.
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией.
	Правильность распознавания дефектов товаров в соответствии с нормативно-технической документацией и Законом РФ «О защите прав потребителей».
<b>ПК 3.4.</b> Оформлять документы по кассовым операциям.	Соблюдение требований при оформлении кассовых документов, в соответствии с правилами ведения кассовых операций, на основании письма ЦБ РФ о порядке ведения кассовых операций.
	Правильность оформления Акта на возврат денежной суммы покупателю по неиспользованному чеку.
	Соблюдение порядка получения, хранения кассовых документов в соответствии с ФЗ о бухгалтерском учете.
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в торговом предприятии.
	Соблюдение требований оформления инвентаризационной описи согласно инструкции.
	Правильность проведения инвентаризации согласно инструкциям.
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и безопасности покупателей.
	Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации.

<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
	Посещаемость занятий, успеваемость.
	Участие в конкурсах профмастерства.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильность определения цели и порядка работы.
	Использование в работе полученных ранее знаний и умений.
	Рациональное распределение времени при выполнении работ.
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.
	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.
	Ответственность за свой труд.
	Добросовестное выполнение заданий по учебной и производственной практике.
	Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.	Терпимость к другим мнениям и позициям.
	Оказание помощи участникам команды.
	Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.
	Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.

2.2. Приобретенный практический опыт, знания и умения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. 2

Код	Практический опыт, знания, умения	Показатели оценки результата
ПО.1	Эксплуатации контрольно – кассовой техники различных типов.	Эксплуатация ККТ различных видов в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении дополнительных расчетов с населением (Письмо Министерства финансов от 30.08.1993 г. Раздел 3,4,6). Выполнение требований безопасности при эксплуатации ККТ согласно Типовой инструкции по охране труда 037-2002.
ПО.2	Обслуживания покупателей.	Обслуживание покупателей в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении дополнительных расчетов с населением (Письмо Министерства финансов от 30.08.1993 г. Раздел 5)
31	Документы, регламентирующие применение ККТ.	Идентифицирование документов, регламентирующих применение ККТ.
32	Правила расчетов и обслуживания покупателей.	Определение правил расчетов и стандарта обслуживания покупателей.
33	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации.	Определение правил обслуживания эксплуатации ККТ и правил регистрации ККТ.
34	Классификация устройства ККТ.	Установление отличительных признаков классификации и устройства ККТ.
35	Основные режимы ККТ.	Определение основных режимов ККТ.
36	Особенности технического обслуживания ККТ.	Выполнение технического обслуживания ККТ различных видов.
37	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.	Определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета.
38	Правила оформления документов по кассовым операциям.	Соблюдение правил оформления документов по кассовым операциям.
У1	Осуществлять подготовку ККТ различных видов.	Точность выполнения технологических операций, подготовки ККТ различных видов.
У2	Работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов	Соблюдение алгоритма действий работы на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов.
У3	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.	Правильность действий при возникновении неисправностей и обоснованность способа устранения.
У4	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	Правильность определения платежеспособности государственных денежных знаков.
У5	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	Соблюдение операций технологической последовательности при выполнении режима «Окончания смены».
У6	Оформлять документы по кассовым операциям	Соблюдение требований при оформлении кассовых документов.
У7	Соблюдать правила техники безопасности.	Выполнение требований инструкции по ТБ.
У8	Идентифицировать платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.	Правильность идентификации платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.
У9	Заправлять чековую и контрольную ленты.	Правильность выполнения инструкций по заправке чековой ленты.
У10	Выполнять расчетные операции на ККМ разных типов.	Точность выполнения расчетных операций на ККМ разных типов.
У11	Обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления).	Создание безопасных условий при обслуживании покупателей.

### 3. Требования к оценке производственной практики.

Сформированность профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по производственной практике оценивается на основании накопительной системы оценок текущей успеваемости и базы данных аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающихся на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации в которой проходит практика

#### ВАРИАНТ – 1

##### Подготовьте ККМ «МЕРКУРИЙ - 140К» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
  - А) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 100 рублей 00 копеек.  
*2 ластика по цене 10 рублей.*
  - Б) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.  
*3 блокнотов по цене 20 рублей 50 копеек.*
  - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*2 шариковых ручек по цене 5 рублей.*
  - Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 50 рублей 00 копеек.  
*5 файлов по цене 2 рублей.*
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

#### ВАРИАНТ – 2

##### Подготовьте ККМ «КАСБИ – 02К» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
  - А) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 1000 рублей 00 копеек.  
*3 плиток шоколада по цене 63 рублей.*
  - Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 50 рублей 00 копеек.  
*1 пачка черного чая по цене 38 рублей 60 копеек.*
  - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*1 пакета молока по цене 45 рублей 50 копеек.*
  - Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 100 рублей 00 копеек.  
*3 упаковок жевательной резинки по цене 29 рублей.*
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

#### ВАРИАНТ - 3

##### Подготовьте ККМ «АМС – 100Ф» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
  - А) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 5000 рублей 00 копеек.  
*3 флаконов ополоскивателя для белья по цене 189 рублей 90 копеек.*
  - Б) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.  
*2 упаковок туалетного мыла по цене 30 рублей 80 копеек.*
  - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*3 рулонов туалетной бумаги по цене 18 рублей 50 копеек.*
  - Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 500 рублей 00 копеек.  
*1 упаковки порошка «ARIEL» по цене 300 рублей.*
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

#### ВАРИАНТ – 4

##### С 1. Подготовьте ККМ «ОРИОН – 100К» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
  - А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.  
*1 торта «Прага» по цене 250 рублей.*
  - Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 200 рублей 00 копеек.  
*1 коробки конфет «Родные просторы» по цене 190 рублей 90 копеек.*
  - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*1 бутылки минеральной воды «Золотой ключ» по цене 25 рублей*
  - Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 1000 рублей 00 копеек.  
*2 банок консерв «Скумбрия» по цене 57 рублей 90 копеек.*
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

#### ВАРИАНТ – 5

##### Подготовьте ККМ «ОКА – 102Ф» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
  - А) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 500 рублей 00 копеек.  
*1,5 кг яблок «Гала» по цене 90 рублей.*
  - Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 100 рублей 00 копеек.  
*2 банок шампиньонов резанных по цене 32 рублей 10 копеек.*
  - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*2 упаковок кофе «Черная карта» по цене 150 рублей.*
  - Г) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*1 банки консервированных ананасов по цене 56 рублей 80 копеек.*
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

#### ВАРИАНТ - 6

##### Подготовьте кассовый POS- терминал к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
  - А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.  
*1 кг колбасы «Любительской» по цене 320 рублей.*
  - Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 500 рублей 00 копеек.  
*2 пакетов сметаны по цене 39 рублей 60 копеек.*
  - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.  
*1 коробки конфет «Коркунов» по цене 450 рублей*
  - Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 1000 рублей 00 копеек.  
*2 банки кукурузы консервированной по цене 59 рублей.*
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

На студента \_\_\_ курс группы № \_\_\_\_\_  
по профессии

### **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

успешно прошел/прошла учебную/производственную практику по профессиональному модулю: ПМ 02. Продажа продовольственных товаров в объеме \_\_\_ часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненных студентами во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка)
Вариант  Подготовка к продаже и продажа бакалейных товаров (крупа). Консультация покупателей о качестве и свойствах товаров.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной/производственной практики:  
ПМ02. Продажа продовольственных товаров освоен\не освоен

Бакалейные товары (крупа) подготовлены\неподготовлены к продаже в соответствии с Условиями хранения.  
Товар выставлен\не выставлен в торговом зале в соответствии с Планом расположения товаров в торговом зале  
Консультация о свойствах товаров дана\не дана в соответствии с Техническими условиями.  
Обслуживание покупателей осуществлено\не осуществлено в соответствии с Правилами продажи.

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

мастер п/о \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

подпись  
МП

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

## 4. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО.

### 4.1. Назначение:

Контрольно - оценочный материал предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

#### По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Итоговой формой контроля по ПМ является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** и сформированность компетенций.

Экзамен проводится в форме защиты практических заданий. Защита практических заданий является основным критерием для вывода «ВПД обучающимся освоен/не освоен» и служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

### 4.2 Итоговая оценка по элементам модуля.

Условием допуска к экзаменам является положительная аттестация по всем элементам профессионального модуля.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 7.** Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

**ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**ПК 3.1.** Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

**ПК 3.2.** Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

**ПК 3.3.** Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

**ПК 3.4.** Оформлять документы по кассовым операциям.

**ПК 3.5.** Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

#### **Иметь практический опыт и умения (Коды, показатели оценки).**

ПО 1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров (Соответствие обслуживанию покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров стандарту обслуживания).

#### **Умения: (коды, показатели оценки)**

**У1** Идентифицировать товары различных товарных групп. (Установление соответствия конкретных продовольственных товаров их существенным признакам, образцам, описаниям.)

**У2** Оценивать качество по органолептическим показателям. (Точность выбора органолептических показателей качества продовольственных товаров, оценка качества органолептическим методом в соответствии со стандартами и техническими регламентами.)

**У3** Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров. (Соответствие консультаций покупателей о свойствах и потребительских характеристиках товаров Закону «О защите прав потребителей», ст. 8-12, 36; ГОСТ Р «Информация для потребителей» и нормам профессиональной этики. Соответствие предоставленной информации о правилах безопасной эксплуатации товаров нормативным и техническим документам.)

**У4** Расшифровывать маркировку. (Точность чтения маркировки, правильность расшифровки информационных знаков.)

**У5** Распознавание отдельных видов оборудования для торговых организаций. Видов мебели для торговых залов и подсобных помещений. (Соответствие выбора торговой мебели способу обслуживания, товарному профилю магазина, объёму продажи, частоте пополнения товарных запасов.)

**У6** Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования. (Соблюдение технологической последовательности подготовки весов электронных к взвешиванию продовольственных товаров.)

**У7** Производить взвешивание товаров отдельных групп. (Соблюдение алгоритма программирования цен и взвешивания продовольственных товаров на электронных весах в соответствии с правилами эксплуатации.)

**5.Комплект заданий для квалификационного экзамена по ПМ. 03 «Работа на ККТ и расчеты с покупателями».**

**Вариант - 1**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в лаборатории «Торгово - технического оборудования».
- Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Работа на ККТ и расчеты с покупателями»** в модельной ситуации.
- Максимальное время выполнения задания: **60 мин.**
- В процессе выполнения задания можно воспользоваться: ККМ, инвентарь, расходные материалы, нормативно – техническая документация (СанПиН, инструкция по ТБ, руководство по эксплуатации ККТ).
- Доступ к другим инструкциям и справочным материалам запрещен.

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЗАДАНИЕ**

Вы контролер – кассир, вам необходимо:

- Подготовить ККТ «АМС – 100Ф» к работе.
- Проверить четкость реквизитов чека.
- Провести режим «X – отчет».
- В режиме «Касса» в секцию № 1 провести регистрацию цены на несколько покупок с подсчетом сдачи (120-00 коп.; 450 -55 коп.; 270-45 коп.. Взнос покупателя 1000 рублей).
- Произвести расчет покупателя.
- Провести режим «Z – отчет».
- Проверить платежеспособность денежных средств органолептическим способом.
- Оформить журнал кассира – операциониста.

**Вариант - 2**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в лаборатории «Торгово - технического оборудования».
- Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Работа на ККТ и расчеты с покупателями»** в модельной ситуации.
- Максимальное время выполнения задания: **60 мин.**
- В процессе выполнения задания можно воспользоваться: ККМ, инвентарь, расходные материалы, нормативно – техническая документация (СанПиН, инструкция по ТБ, руководство по эксплуатации ККТ).
- Доступ к другим инструкциям и справочным материалам запрещен.

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЗАДАНИЕ**

Вы контролер – кассир, вам необходимо:

- Подготовить ККТ «Меркурий – 140К» к работе.
- Проверить четкость реквизитов чека.
- Провести режим «X – отчет».
- В режиме «Касса» в секцию № 1 провести регистрацию цены на несколько покупок с подсчетом сдачи (120-00 коп.; 450 -55 коп.; 270-45 коп.. Взнос покупателя 1000 рублей).
- Произвести расчет покупателя.
- Провести режим «Z – отчет».
- Проверить платежеспособность денежных средств органолептическим способом.
- Оформить журнал кассира – операциониста.

**Вариант - 3**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в лаборатории «Торгово - технического оборудования».
- Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Работа на ККТ и расчеты с покупателями»** в модельной ситуации.
- Максимальное время выполнения задания: **60 мин.**
- В процессе выполнения задания можно воспользоваться: ККМ, инвентарь, расходные материалы, нормативно – техническая документация (СанПиН, инструкция по ТБ, руководство по эксплуатации ККТ).

- Доступ к другим инструкциям и справочным материалам запрещен.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЗАДАНИЕ**

Вы контролер – кассир, вам необходимо:

- Подготовить ККТ «Ока – 102Ф» к работе.
- Проверить четкость реквизитов чека.
- Провести режим «X – отчет».
- В режиме «Касса» в секцию № 1 провести регистрацию цены на несколько покупок с подсчетом сдачи (120-00 коп.; 450 -55 коп.; 270-45 коп.. Взнос покупателя 1000 рублей).
- Произвести расчет покупателя.
- Провести режим «Z – отчет».
- Проверить платежеспособность денежных средств органолептическим способом.
- Оформить журнал кассира – операциониста.

#### **Вариант - 4**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в лаборатории «Торгово - технического оборудования».
- Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Работа на ККТ и расчеты с покупателями»** в модельной ситуации.
- Максимальное время выполнения задания: **60 мин.**
- В процессе выполнения задания можно воспользоваться: ККМ, инвентарь, расходные материалы, нормативно – техническая документация (СанПиН, инструкция по ТБ, руководство по эксплуатации ККТ).
- Доступ к другим инструкциям и справочным материалам запрещен.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЗАДАНИЕ**

Вы контролер – кассир, вам необходимо:

- Подготовить ККТ «Орион – 100К» к работе.
- Проверить четкость реквизитов чека.
- Провести режим «X – отчет».
- В режиме «Касса» в секцию № 1 провести регистрацию цены на несколько покупок с подсчетом сдачи (120-00 коп.; 450 -55 коп.; 270-45 коп.. Взнос покупателя 1000 рублей).
- Произвести расчет покупателя.
- Провести режим «Z – отчет».
- Проверить платежеспособность денежных средств органолептическим способом.
- Оформить журнал кассира – операциониста.

#### **Вариант - 5**

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

#### **ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в лаборатории «Торгово - технического оборудования».
- Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Работа на ККТ и расчеты с покупателями»** в модельной ситуации.
- Максимальное время выполнения задания: **60 мин.**
- В процессе выполнения задания можно воспользоваться: ККМ, инвентарь, расходные материалы, нормативно – техническая документация (СанПиН, инструкция по ТБ, руководство по эксплуатации ККТ).
- Доступ к другим инструкциям и справочным материалам запрещен.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЗАДАНИЕ**

Вы контролер – кассир, вам необходимо:

- Подготовить ККТ «Касби – 02К» к работе.
- Проверить четкость реквизитов чека.
- Провести режим «X – отчет».
- В режиме «Касса» в секцию № 1 провести регистрацию цены на несколько покупок с подсчетом сдачи (120-00 коп.; 450 -55 коп.; 270-45 коп.. Взнос покупателя 1000 рублей).
- Произвести расчет покупателя.
- Провести режим «Z – отчет».
- Проверить платежеспособность денежных средств органолептическим способом.
- Оформить журнал кассира – операциониста.

## Вариант - 6

Проверяемые компетенции, практический опыт и умения (коды): \_\_\_\_\_

---

### **ИНСТРУКЦИЯ:**

- Задание выполняется в лаборатории «Торгово - технического оборудования».
- Задание предполагает проверку готовности выполнения вида профессиональной деятельности: **«Работа на ККТ и расчеты с покупателями»** в модельной ситуации.
- Максимальное время выполнения задания: **60 мин.**
- В процессе выполнения задания можно воспользоваться: ККМ, инвентарь, расходные материалы, нормативно – техническая документация (СанПиН, инструкция по ТБ, руководство по эксплуатации ККТ).
- Доступ к другим инструкциям и справочным материалам запрещен.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЗАДАНИЕ**

Вы контролер – кассир, вам необходимо:

- Подготовить ККТ штрих mini- POS к работе.
- Проверить четкость реквизитов чека.
- Провести режим «X – отчет».
- В режиме «Касса» в секцию № 1 провести регистрацию цены на несколько покупок с подсчетом сдачи (120-00 коп.; 450 -55 коп.; 270-45 коп.. Взнос покупателя 1000 рублей).
- Произвести расчет покупателя.
- Провести режим «Z – отчет».
- Проверить платежеспособность денежных средств органолептическим способом.
- Оформить журнал кассира – операциониста.

## **6. Пакет экзаменатора**

### **УСЛОВИЯ:**

- Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
- Ознакомьтесь с условием выполнения экзаменационного задания; с заданиями экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
- Количество вариантов задания для экзаменуемого – 6.
- Время выполнения задания - \_\_\_\_ мин.
- Помещение: лаборатория «Торгово - технического оборудования».
- Оборудование: Контрольно - кассовая техника ОКА-102Ф, АМС-100ф, Меркурий-140К, КАСБИ-02К, Кассовый Штрих mini POS -терминал, Орион-100К.
- Инвентарь: чековая лента; журнал кассира операциониста; инвентарная корзина; товар; билеты банка России различных достоинств; бланки: приходный и расходный кассовый ордер, справка – отчет, кассовый отчет; монетница; санитарно – гигиенический инвентарь; калькулятор.

## **ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ УЧАЩЕГОСЯ:**

### **Учебники:**

- Арустамов Э.О. Техническое оснащение торговых организаций. Академия 2010;
- Костерина Н.В. Оборудование торговых предприятий. Академия 2012.
- Никитенко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Академия 2012.
- Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятия. Академия 2012.
- Яковенко Н. В. Кассир торгового зала. Академия, 2009.

## 6.7 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННОГО ЗАДАНИЯ

Оценочная ведомость экзамена квалификационного по  
ПМ. 03 «Работа на ККТ и расчеты с покупателями» по профессии 38.01.02 продавец, контролер - кассир

Группа \_\_\_\_\_, Дата \_\_\_\_\_

№ п/п	Ф. И. О. об-ся	Вариант	Оценка согласно критерий (выполнил/ не выполнил, 1/0)										ВПД Освоен /не освоен		
			Соблюдение требований организации рабочего места	Выполнение требований ТБ и правил СанПин	Соблюдение алгоритма выполнения операций подготовки	Соблюдение алгоритма получения X- отчета.	Соблюдение алгоритма выполнения операций в режиме «Касса».	Соблюдение алгоритма расчета покупателя.	Правильность определения соответствия качества упаковки, маркировки и сроков хранения.	Соблюдение алгоритма получения Z-отчета.	Определение подлинности денежных знаков по элементам защиты и признакам подлинности.	Правильность оформления документа по кассовой операции.		Правильность решения ситуационной задачи	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
1.															
2.															
3.															
4.															
5.															
6.															

**Условия сертификации:** общее количество – 11 баллов.

- ВПД считать освоен, если набрано 9-11 баллов, если ниже 9 баллов - не освоен.

**Оценка подготовленного продукта/ осуществленного процесса:**

- **Форма оценки:**

Оценка процесса и продукта практической деятельности эксплуатации ККТ в модельной ситуации.

- **Методы оценки:**

1-8 – формализованное наблюдение.

10 – сопоставление с эталоном и устное обоснование, 11- устное обоснование. (Приложение: Эталон оформленных документов по кассовым операциям)

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ гр. обуч  
ающийся на 1 курсе по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир освоил(а)/не освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 03  
Работа на ККТ и расчеты с покупателями в объеме 288 часов с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_. Результаты  
промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК	Дифференцированный зачет	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	

**2- Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценк а(да/не т)
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары	
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией.	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии. - Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. - Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности. - Способность принимать решение в стандартных и нестандартных производственных ситуациях. - Использование в работе полученных ранее знаний и умений.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. - Анализ рабочей ситуации - Определение цели и порядка работы. - Использование в работе полученных ранее знаний и умений. - Рациональное распределение времени при выполнении работ	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Осуществление текущего и итогового контроля - Самоанализ и коррекция результата собственной деятельности. - Ответственность за свой труд - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения. - Оценка и коррекция собственной деятельности. - Умение работать в коллективе, умение общаться. - Терпимость к другим мнениям и позициям. - Оказание помощи участникам команды - Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях. - Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- Реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документацией на товар.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Исполнение воинской обязанности с применением профессиональных знаний.	

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

мастер п/о \_\_\_\_\_

Слободянюк Л. В.

Подпись ответственного лица организации (базы практики): \_\_\_\_\_

МП

должность

подпись

Ф.И.О.

Прошнуровано и прогумеровано 10 листов  
Заведующий филиалом ГБПОУ ЖКИП и С И.Ф. Чулина

